

„Offizielles Dessert“
anlässlich des 20-jährigen Jubiläums des World Pastry Cup
- zur Verfügung gestellt vom Almond Board of California -

Rezept für 2 Desserts von 21 cm Durchmesser

Schokoladenbiskuit

215 g	Mandelpaste (50%)
65 g	Streuzucker
75 g	Eier
105 g	Eigelb
125 g	Eiweiß
50 g	Mehl
25 g	Kakaopulver
50 g	trockene Butter (82%)
50 g	Kakaopaste



- 1 – Die Mandelpaste in einer Schüssel sorgfältig mit Zucker, Eigelb und Eiern verrühren.
- 2 – Mehl und Kakaopulver durchsieben.
- 3 – Butter und Kakaopaste schmelzen.
- 4 – Das Eiweiß mit Streuzucker aufschlagen und zu der Mischung geben.
- 5 – Bei 180°C im Ofen backen.

Mandelpraline

140 g	Mandelpraline
30 g	Jivara-Milchschokolade
10 g	Kakaobutter
50 g	gehackte kalifornische Mandeln

Alle Zutaten miteinander mischen.

Aprikosengelee mit Griottines (Kirschen)

150 g	Aprikosenstücke
45 g	Streuzucker
4 g	Pektin
30 g	Streuzucker
20 g	Zitronenpüree
50 g	gehackte kalifornische Mandeln
50 g	gehackte Griottines

- 1 – Die Aprikosenstücke vierteln und mit 45 g Streuzucker mischen, dann in eine Pfanne geben und erhitzen.
- 2 – Das Pektin und 30 g Streuzucker hinzufügen.
- 3 – Bis zum Eindicken kochen, vom Herd nehmen und das Zitronenpüree dazugeben.
- 4 – Die gehackten Mandeln und die gehackten Griottines unterheben.

Lebkuchen-Passionsfrucht-Karamel

150 g	Streuzucker
50 g	trockene Butter
170 g	Passionsfruchtpüree
60 g	Eigelb
4 g	Lebkuchengewürz
5 g	Gelatine
140 g	weiche Butter

- 1 – Den Zucker karamellisieren. Mit Butter „ablöschen“.
- 2 – Das Passionsfruchtpüree hinzufügen.
- 3 – Die Mischung mit dem Eigelb bei 85°C kochen.
- 4 – Lebkuchengewürz und Gelatine zufügen.
- 5 – Abkühlen und die weiche Butter unterziehen.

Schokoladenmousse

225 g	Sahne (35%)
225 g	Milch
100 g	Eigelb
50 g	Streuzucker
315 g	karibische schwarze Schokolade
850 g	geschlagene Sahne

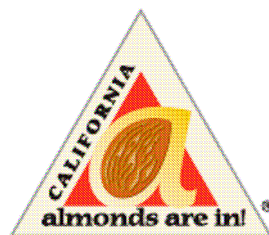
- 1 – Milch und Sahne (35%) aufkochen.
- 2 – Aus Eigelb und Streuzucker eine Eiercreme herstellen.
- 3 – Die emulgierte gehackte Schokolade zugießen.
- 4 – Die geschlagene Sahne unterheben.

Glasuren

- 1 – In der Mikrowelle eine schwarze Glasur (z.B. Absolute von Valrhona) schmelzen.
- 2 – Das Dessert überziehen und mit Griottines, kalifornischen Mandeln und Deko-Früchten oder karamellisierten Aprikosenstücken verzieren.

Aufbau

- Schokoladenbiskuit, Mandelpraline
- Lebkuchen-Passionsfrucht-Karamel
- Schokoladenbiskuit und Aprikosen-Griottines
- Schokoladenmousse und Glasur



*Das Almond Board of California
ist stolzer Partner des World Pastry Cups 2009*