

Heiße Chili-Schokolade auf Erdbeer-Eis

Für 2 Personen

4 Strudelteigblätter	4 Trüffelpralinen, dunkel	200 g Erdbeeren, TK
1 Vanilleschote	1 EL Butter	4 EL Puderzucker
75 ml Milch	75 ml Sahne	100 ml Rotwein, trocken
1 Prise Chilipulver geschrotet	1 Prise Stärkemehl	1 Prise Zucker
4 Erdbeeren		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Butter in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit die Strudelteigblätter in zwei 10 x 10 cm große Stücke schneiden und mit der zerlassenen Butter bestreichen. In die Mitte der Strudelteigstücke jeweils eine Praline setzen und mit etwas geschrotetem Chili bestreuen. Die Pralinen zu kleinen Säckchen zusammenfalten. Die Säckchen zum Backen in den Ofen geben. Die Milch in einen Topf geben und aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Zucker und das Mark zu der Milch geben und köcheln lassen. Die Vanillemilch schaumig schlagen. Fünf Esslöffel der Erdbeeren in einen Topf geben, mit zwei Esslöffeln Puderzucker karamellisieren und dann mit Rotwein ablöschen. Anschließend die Erdbeermasse auf die Hälfte einkochen, mit etwas Stärke sämig binden und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die gefrorenen Erdbeeren mit dem restlichem Puderzucker und der Sahne zu einem cremigen Eis pürieren. Die Erdbeermasse auf die Teller verteilen und jeweils ein Strudelsäckchen darauf setzen. Zwei Portionen von dem Erdbeereis hinzufügen. Mit dem Vanillemilch-Schaum dekorieren.

Doreen Macartney am 15. April 2010