

Kirsch-Joghurt-Eis mit Kirsch-Biskuit und Minz-Espuma

Für zwei Personen

Für das Kirsch-Joghurt-Eis:

150 g tiefgekühlte Kirschen 150 g griechischer Joghurt 1 EL Puderzucker

Für den Kirsch-Biskuit:

125 g Kirschen 1 Ei (L) 30 g Butterkekse
30 g Butter 30 g Mehl 5 g Backpulver
50 g Zucker 20 ml Milch, 3,5 % Fett 30 g gemahlene Haselnüsse
20 g gemahlene Mandeln

Für den Minz-Espuma:

1 Zitrone 100 g ungezuckertes Apfelmus 200 g griechischer Joghurt
15 g Zucker 1 EL Minz-Sirup 1 Bund Apfelminze

Für die Garnitur:

75 g Kirschbonbons 1 Zweig Apfelminze

Für den Biskuit Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Biskuit Butter, Zucker und Milch schaumig schlagen. Ei dazugeben. Gemahlene Haselnüsse, gemahlene Mandeln, zerbröselte Butterkekse, Mehl und Backpulver unterrühren. Kirschen waschen, entkernen, Stiele entfernen und pürieren. Unter den Teig heben. Biskuit-Masse auf ein Backpapier streichen. Bei 160 Grad circa 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für das Eis tiefgekühlte Kirschen mit Joghurt und Puderzucker mixen und in den Tiefkühler geben. Für den Minz-Espuma Zitrone auspressen. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Apfelmus, 20 ml Zitronensaft, Zucker, Minze und Minz-Sirup aufkochen. Auskühlen lassen. Masse sieben und mit Joghurt mischen. In eine Espumafflasche füllen, zwei Patronen hineingeben. Kühlen. Kurz vor Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und kräftig schütteln.

Für die Garnitur Bonbons in einer Küchenmaschine pulverisieren und in einer Pfanne schmelzen. Flüssige Bonbons gitterähnlich auf einer Silikonmatte ausgießen und erkalten lassen. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen.

Kirsch-Joghurt-Eis mit Kirsch-Biskuit und Minz-Espuma auf Tellern anrichten, mit Bonbon-Gitter und Minze garnieren und servieren.

Tamara Frey am 02. Juni 2016