

# Crème-brûlée, Schoko-Küchlein, Espuma, Sorbet

Für zwei Personen

**Für die Crème-brûlée:**

45 g Zartbitterkuvertüre	5 g Kakaopulver	125 g Milch
85 ml Sahne	2 Eier	5 g Speisestärke
50 g Zucker	20 g brauner Zucker	

**Für das Schokoladenküchlein:**

130 g Zartbitterkuvertüre	150 g Butter	4 Eier
150 g Zucker	60 g Mehl	Butter, Zucker

**Für das Espuma:**

350 ml Passionsfruchtpüree	100 ml Sahne	75 g Zucker
3 Blatt Gelatine		

**Für das Passionsfrucht-Sorbet:**

750 ml Passionsfruchtpüree	1 Limette	100 ml Sekt
200 g Glukosesirup	100 g Zucker	

**Für die Garnitur:**

40 g Zartbitterkuvertüre	2 Passionsfrüchte	40 g Himbeeren
2 Zweige Minze	1 TL Puderzucker	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Crème-brûlée Milch mit Zucker in einem Topf aufkochen, Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und einrühren. Eier trennen. Kakaopulver, Stärke, Sahne und zwei Eigelb mixen. In kleine Pfännchen füllen und in einem Wasserbad im Ofen pochieren. Mit braunem Zucker bestreuen und abflämmen.

Für das Küchlein Kuvertüre und Butter in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen. Vier Eier, Zucker und Mehl unterheben. Die Förmchen mit zerlassener Butter auspinseln, mit Zucker bestreuen und kaltstellen. Im Ofen circa 15 Minuten backen.

Für das Espuma Passionsfruchtmark mit Zucker und Sahne verrühren, Gelatine in Wasser einweichen, hinzugeben und in eine Espumaflasche geben. Gut kühlen und mit zwei bis drei Patronen unter Druck setzen.

Für das Sorbet Glukose mit dem Passionsfruchtpüree aufkochen, mit Zucker, Sekt und Limonenabrieb abschmecken und in einer Eismaschine frieren lassen.

Für die Garnitur alle Elemente auf einem mit Schokolade abgepinselten Teller anrichten, mit ausgekratzten Passionsfruchtkernen, Himbeeren und Minze garnieren und servieren.

Jakob Wolf am 21. Juli 2016