

Dunkler Biskuit, Vanille-Creme, Kirschen in Schoko-Kugel

Für zwei Personen

Für die Schokohalbkuigel:

200 g weiße Kuvertüre-Chips

Für die Vanille-Creme:

70 ml Kirschwasser

1 Limette

150 g Mascarpone

150 ml Schlagsahne

130 g Puderzucker

1 Vanilleschote

Für das Kirschsorbet:

400 g TK-Kirschen

1 Limette

200 g Puderzucker

Für die Kirschmousse:

200 ml Kirschsafte

200 ml Sahne

2 Blatt Gelatine

70 g Puderzucker

Eiswürfel

Für den Biskuit:

5 Eier (Größe M)

160 g Zucker

100 g Mehl

20 g Stärke

50 g Kakaopulver

2 TL Backpulver

Für die Dekoration:

100 g weiße Kuvert.-Chips

100 g Vollm.-Kuvert.-Chips

100 g Zartbitter-Kuvert.-Chips

50 g Kaiserkirschen

4 Zweige Orangenminze

Für die Schokohalbkuigel: Kuvertüre zunächst langsam temperiert schmelzen. Danach einen kleinen Luftballon aufpusten und halb in die Schokolade eintauchen. Abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen, damit die Schokoladenschicht etwas dicker wird. Den Luftballon platzen lassen, sobald die Schokolade ausgekühlt ist und die Schokohalbkuigel vorsichtig vom restlichen Luftballon lösen.

Für die Kirschwasser-Vanille-Creme: Schlagsahne steif schlagen und den Puderzucker in die Sahne sieben.

Schließlich vorsichtig die Mascarpone unterheben und das Mark einer Vanilleschote hinzufügen. Die Creme zum Schluss mit Kirschwasser und mit abgeriebener Limettenschale veredeln.

Für das Kirschsorbet: Die gefrorenen Kirschen werden mit dem Puderzucker und dem Saft einer Limette in einem Standmixer gemixt und schließlich erneut in einer Metallschüssel eingefroren. Anschließend werden daraus kleine Eisnocken geformt und auf dem Kirschmousse angeordnet.

Für die Kirschmousse: Zunächst wird die Gelatine in Wasser eingeweicht. Anschließend wird der Kirschsafte aufgeköcht und die Gelatine darin aufgelöst. Die entstehende Masse wird in eine Metallschale umgefüllt und in einem Bad mit Eiswürfeln zügig runtergekühlt. Währenddessen wird die Sahne steif geschlagen und der Puderzucker untergehoben. Letztendlich vermischt man die Sahne mit wenigen Löffeln des eingekochten Kirschsafte und stellt die Masse kalt.

Für den Schokoladen-Biskuit: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Dann wird der Zucker mit den Eigelben schaumig gerührt und das Mehl, die Speisestärke, das Kakaopulver und das Backpulver untergehoben. Zum Schluss wird der Eischnee unter die restlichen Zutaten gehoben und in einem großen Ring gebacken.

Für die Dekoration: Schokoladenchips in einem Gefrierbeutel in einem Sous-vide-Garer schmelzen und daraus die Dekoration auf Backpapier spritzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 05. Dezember 2018