

Erdbeer-Blitz-Eis mit Schokoladen-Soße und Crumble

Für zwei Personen

Für das Erdbeer-Blitzeis:

250 g Tk-Erdbeeren	100 g griech. Joghurt (10%)	30 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker	1 Zitrone	4 frische Erdbeeren

Für die Schokoladensauce:

75 g Zartbitterschokolade (70%)	75 ml Milch	25 g Zucker
1 Prise Salz		

Für den Crumble:

50 g weiche Butter	50 g Zucker	85 g Mehl
1 Prise Salz		

Für das Erdbeer-Blitzeis:

Die Schale der Zitrone abreiben, Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Tiefgekühlte Erdbeeren, Joghurt, Puderzucker, einen Teelöffel Vanillezucker, die Hälfte des Zitronenabriebs und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zu einer Eismasse pürieren. Bis zum Servieren ins Gefrierfach stellen.

Das Grün der Erdbeeren entfernen, Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und mit restlichem Vanillezucker betreuen. Zum Eis servieren.

Für die Schokoladensauce:

Milch und Zucker in einem Topf aufkochen. Schokolade fein hacken und in der warmen Milch auflösen. Zur Seite stellen. Vor dem Servieren Salz einstreuen.

Für den Crumble:

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker und Mehl mit einer Prise Salz in einer Schüssel zu einem Crumble kneten. Auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Einen Klecks Schokoladensauce auf Teller geben, Crumble darauf verteilen und je eine Kugel Erdbeer-Eis darauf geben. Schokoladensauce darüber verteilen und servieren.

Marco Heyer am 22. August 2019