

Lava-Küchlein mit Himbeer-Minz-Apfel-Sorbet, Mango-Rosen

Für zwei Personen

Für das Küchlein:

80 g Zartbitterschokolade	50 g Butter	2 Eier
30 g Zucker	1 Pck. Vanillinzucker	30 g Mehl
1 Prise Salz	Butter	

Für das Sorbet:

125 g TK-Himbeeren	2 Zweige Minze	1,5 Tassen kühler Apfelsaft
--------------------	----------------	-----------------------------

Für die Mango-Rosen:

1 Mango	1 EL Zucker	
---------	-------------	--

Für die Garnitur:

Mandelblättchen	50 g Zucker	Pflanzenöl
-----------------	-------------	------------

Für das Küchlein:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Schokolade grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen und vom Herd nehmen. Schokolade zugeben und unter gelegentlichem Rühren auflösen. Förmchen einfetten.

Eier, Vanillinzucker, Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren.

Butter-Schoko-Mix dazugeben und verrühren. Zum Schluss das Mehl unterrühren. Teig auf 2 kleine Silikon-Förmchen verteilen. Im mittleren Einschub exakt 13 Minuten backen, aus dem Ofen holen und vorsichtig aus den Förmchen lösen. Direkt auf einen Teller stürzen. Auch wenn die Küchlein noch sehr weich ausschauen, lassen sie sich gut stürzen.

Die Backzeit sollte auf jeden Fall eingehalten werden. Nur so erhält man den flüssigen Kern.

Für das Sorbet:

Minzblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und 3 EL Blätter auffangen, zerreißen und mit Himbeeren und 1 Schuss Apfelsaft in eine Küchenmaschine geben. Nach und nach restlichen Apfelsaft hinzufügen, bis das Sorbet glatt und vereint ist. Gelegentlich die Seiten des Prozessors abschaben. Übrige Minzblätter für die Garnitur verwenden.

Für die Mango-Rosen:

Mango in 1 mm dicke Streifen schneiden und in eine Rosenform formen.

Mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner kristallisieren.

Für die Garnitur:

Zucker in einer Pfanne schmelzen und umrühren, bis er vollständig zu Karamell geschmolzen ist. Abkühlen lassen und dann an den Zuckerdekorationen ziehen.

Mit der Rückseite einer Kelle, die mit etwas Pflanzenöl überzogen ist, das Karamell über das Backblech träufeln und eine beliebige Form erhalten.

Überschüssige Stücke abschneiden und alles abkühlen lassen, bevor man es vorsichtig entfernt.

Mandelblättchen kurz anrösten und dann abkühlen lassen. Das Dessert auf Tellern mit Minze garniert anrichten und servieren.

Marie Bernards am 10. Februar 2021