

Mandel-Biskuit mit Limetten-Eis, Erdbeer-Holunder-Soße

Für zwei Personen

Für das Eis:

250 g saure Sahne 50 ml Sahne 110 g Zucker
1 ½ Limetten

Für den Mandelbiskuit:

100 g weiße gemahl. Mandeln 3 Eier 1 Zitrone, davon Abrieb
90 g Puderzucker ½ Vanilleschote 1 Prise Zimt
Zucker Butter

Für die Sauce:

50 g frische Erdbeeren 1 EL Holundersirup 5 Blätter frische Minze

Für den Pistazien-Crunch:

6 Cantuccini 1 EL Pistazien

Für die Garnitur:

10 Erdbeeren

Für das Eis:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Limettenschale abreiben, anschließend Limetten auspressen. Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und gut verrühren. In einer vorgefrorenen Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Mandelbiskuit:

Vier Muffin-Förmchen ausbuttern und mit wenig Zucker bestäuben.

Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Zucker steif schlagen.

Puderzucker und Eigelbe schaumig aufschlagen. Vanille der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zitronenschale abreiben. Vanillemark, Zitronenabrieb und Zimt in die Eigelb-Masse rühren. Mandeln zugeben und gut vermengen. Das steife Eiweiß nach und nach vorsichtig unterheben. Die Masse in Muffin-Förmchen abfüllen und im Ofen für 10- 15 Minuten backen. Die noch warmen Muffins vorsichtig aus der Form nehmen und servieren.

Für die Sauce:

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, abtrocknen und mit etwas Minze pürieren. Die Sauce durch ein Sieb streichen und mit dem Holundersirup verrühren. In eine Dosierflasche geben und bis zum Anrichten kaltstellen.

Für den Pistazien-Crunch:

Cantuccini mit Pistazien in einem Multizerkleinerer mixen.

Für die Garnitur:

Erdbeeren vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden.

Beeke Meister am 10. August 2023