

## Heiße Liebe einmal anders

### Für 4 Personen

100 g weiße Kuvertüre	250 g Sahne	1 Vanilleschote
1 EL Crème-fraîche	2 Eiweiß (ca. 60 g)	2 Tropfen Minzöl
250 g gefrorene Himbeeren	80 g Rohrzucker	20 g Honig

Kuvertüre grob hacken. Sahne erwärmen, Kuvertüre zugeben und darin auflösen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. Vanillemark und Crème-fraîche unterrühren. Die Masse auf ca. 80 Grad abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Mit dem Minzöl abschmecken. Alles in einen mit 2 Patronen befüllten Siphon geben. Siphon im Wasserbad warm stellen. Die gefrorenen Himbeeren, Zucker und Honig mit einem Pürierstab oder Küchenmixer pürieren, so dass eine cremige Masse entsteht. Die gefrorene Himbeermasse auf 4 Gläser verteilen. Darauf die Vanillecreme aus dem Siphon spritzen. Nach Belieben mit frischen Himbeeren, weißen Schokospänen und Minzeblättchen dekorieren.

Sören Anders am 09. August 2013