Pochierte Eischnee-Kugel mit Vanille und Himbeeren

Für vier Personen

Für die Eischneekugeln:

6 Eiweiß	100 g Zucker	50 g Puderzucker
1 EL Maisstärke		

Für die Vanillecreme:

2 Blatt Gelatine	800 g Sahne	160 g Zucker
2 Vanilleschoten	2 Eier	6 Dotter
1 Zitrone	Rum	

Für die Himbeeren:

50 g Himbeermarmelade	1 Tasse frische Himbeeren	braunen Zucker
gehobelte Haselnüsse		

Für die Eischneekugeln:
Den Backofen (Heißluft) auf 160 Grad vorheizen. Das Eiweiß mit einem Schneebesen anschlagen und nach und nach den Kristall- und Puderzucker dazu geben. Dann die Maisstärke unterheben. Die Schneemasse in Silikonformen füllen und abfolieren. 10 Minuten im Wasserbad pochieren und anschließend auskühlen lassen.

Für die Vanillecreme:
Die Blattgelatine einweichen. Für die Vanillecreme Sahne und Zucker mit dem Vanillemark einmal aufkochen und mit den Eiern und Dotter zur Rose abziehen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und alles einmal durch ein Sieb seihen und anschließend mit Zitronenabrieb abschmecken. Die Masse kühl stellen.

Für die Himbeeren:
Die Schneehalbkugeln auf der Unterseite mit der Himbeermarmelade einstreichen und dann zwei Hälften zusammensetzen, dass eine Kugel entsteht. Anschließend die Kugel in braunem Zucker wälzen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, bis die Kugel außen schön kross karamellisiert ist. In einer Pfanne die frischen Himbeeren kurz anschwenken und in einem Teller anrichten, etwas gehobelte Haselnüsse dazu geben. Die Schneekugel darauf setzen. Kurz vor dem servieren die Vanillecreme mit etwas Rum verfeinern und um die Kugel gießen.

Alexander Kumptner am 27. Mai 2017