

Schokoladen-Party

Für vier Personen

Mürbeteig:

275 g Mehl	150 g Butter, kalt	100 g Zucker
1 Ei	2 g Salz	

Schokoladenmus:

180 g Eiweiß	60 g Zucker	240 g Eigelb
60 g Butter, flüssig	250 g Kuvertüre, dunkel	

Schnellstes Eis der Welt:

200 g Milch, mind. 3,5 %	100 g Zucker	300 g Sahne, mind. 33 %
--------------------------	--------------	-------------------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mürbeteig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine kleine Mulde bilden. Butterwürfel, Zucker, das Ei und Salz in die Mulde geben und alles sehr rasch verkneten. Anschließend in Klarsichtfolie packen und im Kühlschrank lagern. Zur weiteren Verarbeitung eine glatte Fläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig in circa einen halben Zentimeter Stärke ausrollen. Mit einem Ausstechen die gewünschte Form ausstechen und danach im vorgeheizten Backofen auf Backpapier goldbraun ausbacken. Die Reste auch mitbacken und später zerrieben, als „Einlage“ für das Eis verwenden. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokoladenmus:

Das Eiweiß aufschlagen und wenn es cremig ist den Zucker vorsichtig einrieseln lassen und den Schnee steif schlagen. Das Eigelb sehr gut aufschlagen. Die Butter und Kuvertüre zusammen schmelzen. Das lauwarme Butter-Kuvertüregemisch vorsichtig unter das Eigelb geben und gut verrühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Am besten gelingt dies mit den bloßen Händen. Jetzt kann man das Mus entweder in Gläser abfüllen und bei Raumtemperatur schon auf den „Partytisch“ stellen oder man nimmt die ausgestochenen Mürbeteigböden, legt sie in eine feuerfeste Form und füllt das Mus nach Belieben oben auf. Danach gibt man das Ganze für circa acht bis neun Minuten in den vor geheizten Backofen. Das warme Mus darf nach dem Backen ruhig ein wenig flüssig in der Mitte sein.

Schnellstes Eis der Welt:

Milch und Zucker sehr kalt und so lange miteinander verrühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Danach die Milch-Zucker-Masse in die eiskalte Sahne mixen und in einer Eismaschine frieren. Wer will, kann kurz vor dem Herausnehmen der Eismasse die Mürbeteigbrösel dazu geben.

Tim Mälzer am 18. Mai 2012