

# Warme Schokoladen-Tarte mit Ananas-Kompott, Kokos-Eis

## Für vier Portionen

250 ml Kokosmilch	250 ml Sahne	80 g Zucker
2 Eier	2 Eigelbe	3 cl Kokoslikör
1 Limette, unbehandelt	2 EL Schokotropfen	150 g Zartbitterschokolade (70%)
110 g Butter	110 g Zucker	3 Eier
1,5 EL Mehl	1 Prise Salz	1 Ananas
1 kleine Chilischote	50 g Zucker	1 Vanilleschote
2 Sternanis	1 Zimtstange	Puderzucker

Kokosmilch und Sahne aufkochen. Zucker mit den Eigelben und Eiern verrühren. Die heiße Kokossahne langsam unter Rühren zugeben. Bei mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen und dabei ständigiterrühren. Sobald die Masse bindet, durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Den Kokoslikör, etwas fein abgeriebene Limettenschale und Limettensaft unterrühren und alles in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Zuletzt die Schokotropfen untermischen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schokolade, Butter und 30 g Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen, das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Den restlichen Zucker (80 g) dabei einrieseln lassen. Eigelbe und das Mehl nacheinander unter die flüssige Schokoladenmischung rühren. Vom Wasserbad nehmen. Eischnee unter die Schokomasse heben.

In eine mit Backpapier ausgelegte Tarteform (24 cm) füllen und auf der mittleren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten backen.

Die Ananas schälen, Strunk heraus schneiden und das Fruchtfleisch würfeln.

Die Chilischote halbieren und entkernen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Chili und Gewürze zugeben, kurz anrösten lassen. Ananaswürfel zufügen und unterschwenken.

Bei geringer Hitze 1-2 Minuten schmoren lassen.

Die Schokoladentarte aus der Form heben, in Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten. Mit Puderzucker bestäuben. Das Ananaskompott und das Kokoseis mit der Tarte anrichten.

Johann Lafer am 05. März 2016