

Weißer Schokolade, Erdbeeren und russischer Kaffee

Für zwei Personen

Für die Hippe:

60 g Butter	120 g Kakaobohnenbruch	25 g Glukosesirup
40 g Zucker	5 g Mehl	

Für die Schokocreame:

100 g Schmand	60 ml Sahne	100 g weiße Schokolade
10 ml Limettenvodka	1 Prise Salz	

Für den Schokosand:

60 g Butter	1 Ei	75 g Mehl
30 g Puderzucker	15 g Kakaopulver	1 Prise Salz

Für die Erdbeeren:

125 g Erdbeeren	1 Limette	20 g Puderzucker
20 ml Zitronenvodka		

Für den Drink:

50 ml angeschlagene Sahne	8 cl Kaffeelikör	2 cl Limettenvodka
---------------------------	------------------	--------------------

Für die Garnitur:

2 australische Fingerlimette	1 EL Wodka-Limetten-Kaviar	1 Tafel weiße Schokolade
Puderzucker		

Für die Hippe: Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter mit Glukosesirup aufkochen. Mehl und Zucker trocken mischen und unter zügigem Rühren dazugeben und nochmals aufkochen.

Kakaobohnenbruch hinzugeben und anschließend zwischen zwei Backmatten mit einem Nudelholz ausrollen.

Für die Schokocreame: Weiße Schokolade hacken. Sahne mit Limettenvodka aufkochen und auf die gehackte Schokolade gießen. Anschließend zu einer homogenen Masse mixen und im Eiswasser abkühlen lassen. Mit Schmand und Salz in einer Küchenmaschine aufschlagen und in einen Dressierbeutel mit Lochtülle füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Schokosand: Butter würfeln. Mehl sowie Puderzucker sieben. Ei trennen und $\frac{1}{2}$ Eigelb auffangen. Butter, Mehl, Kakaopulver, Eigelb, 1 Prise Salz und Puderzucker locker zu einem bröseligen Teig verkneten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bröseln, ca. min. backen.

Für die Erdbeeren: Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Erdbeeren waschen, trockentupfen, das Grün entfernen, Erdbeeren vierteln und mit Limettensaft- und abrieb sowie Puderzucker und Zitronenvodka vermengen.

Für den Drink: Kaffeelikör und Limettenvodka mischen und in ein Cocktailglas füllen.

Angeschlagene Sahne über den Rücken des Barlöffels vorsichtig ins Glas gleiten lassen. Die Schichten sollten sich dabei nicht vermischen.

Für die Garnitur: Schokolade schmelzen und den Teller damit bepinseln. Fingerlimes waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Den Schokosand großzügig auf den mit Schokolade angepinselten Teller anrichten. Große Tupfen Schokocreame aufdressieren und mit Hippen garnieren. Erdbeeren und Kaviar dazwischen anrichten und mit Limettenabrieb und Puderzucker verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 03. April 2020