



SCHAFFT BESTE VERBINDUNGEN

Praline von Pure- Caraibe- Schokolade mit Passionsfrucht und Kekoseis mit Mumbai- Curry

Für acht Personen

Speckiger Schokokuchen

250 g Zucker

250 g Butter

250 g Bitterschokolade

9 Eier

Die Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren, Dotter nach und nach dazugeben, flüssige Schokolade beimengen. Eiklar mit der zweiten Hälfte Zucker zu Schnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig bei 160° C zwölf Minuten backen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben

Knusperboden

500 g Praline crokant (Texturas von Valhrona)

100 g Couvertüre

50 g Kakaobutter

Alles zusammen über einem Wasserbad schmelzen und 4 - 5 mm dick auf den ausgekühlten Schokoboden aufstreichen

Passionsfruchtgelee

660 g Passionsfruchtmark

20 g Zucker

19 g Pektin

Passionsfruchtmark mit Zucker und Pektin kurz aufkochen.

Pure Caraibe Mousse

330 g Couverture (66 % pure Caraibe)

330 g Schlagobers aufkochen und über Schokolade gießen

6 Dotter

105 g Zucker

330 g halbggeschlagenes Obers

1 Bl Gelatine

Dotter mit Zucker auf Wasserdampf sehr schaumig schlagen, in eine Küchenmaschine einspannen und so lange schlagen bis die Masse ausgekühlt ist. Mit der aufgelösten Schokolade mischen, eingeweichte Gelatine einrühren, nochmals kurz überkühlen lassen und die halbggeschlagene Sahne unterheben.

Glasur:

125 g Milch

85 g Schlagobers

50 g Zucker

65 g Wasser

385 g Couverture





SCHAFFT BESTE VERBINDUNGEN

Zusammen aufkochen und über die Schokolade gießen, solange mixen bis eine homogene Masse entsteht. Speckigen Schokoboden mit Knusperboden am besten in einem eckigen Rahmen bestreichen. Kurz überkühltes Passionsfruchtgelee darauf gießen, kühlen und Mousse darauf verteilen! Kurz anfrieren, ca. 2h, schneiden und mit der Glasur dünn überziehen.

Kokoseis

300 g Kokosmark

1/8 l Wasser

80 g Zucker

etwas Batida de Coco und Malibu zum Abschmecken

Alles zusammen in der Eismaschine frieren.