

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Dezember 2018** ▪
Jahresfinale ▪ "Desserts" mit Johann Lafer



Ilona Chaudhry

Sauerkirsch-Törtchen und Waldfrucht-Eis unter der magischen Schokoladen-Kugel

Zutaten für zwei Personen

Für das Törtchen:

400 g Cantuccini
 400 g Sauerkirschen aus dem Glas
 1 Limette
 1 Zimtstange
 1 EL Zucker
 100 g Butter

Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und den Saft auffangen. Die Cantuccini in der Moulinette fein mixen und mit ausgelassener Butter vermengen. In einem Servierring einen schönen Boden drücken, mit Kirschen belegen und Limettenschale darüber reiben. 250 ml von dem Saft mit Tortenguss verrühren und mit Zimt und Zucker aufkochen lassen. Die Kirschen dick beziehen und sofort kühlen.

Für die Kugel:

500 g dunkle Kuvertüre

Kuvertüre schmelzen, ca. 33 bis 35 Grad, zu einem Viertel in die halbe Kugel schütten die andere Hälfte der Kugel und fest verschließen. Solange drehen und rütteln bis sich die Schokolade gut verteilt ist und keine freie Stelle mehr zu sehen ist. In Eiswasser erst mal gut abkühlen und dann sofort ins Eisfach geben.

Für die Sauce:

300 g Sahne
 250 g weiße Kuvertüre

Sahne aufkochen und die Kuvertüre darin schmelzen. Nicht zu heiß erhitzen.

Für den Krokant:

50 g gehackte Mandeln ohne Schale
 3 EL Zucker
 1 Prise Zimtpulver
 30 g Butter

Die Butter mit dem Zucker schmelzen, die Mandeln dazugeben und etwas anbräunen lassen. Alles auf ein Backpapier streichen und kühlen.

Für das Eis:

700 g TK-Waldbeeren
 1 Zitrone, davon ¼ TL Abrieb
 1 EL Puderzucker
 2 EL griechischer Joghurt
 30 ml Sahne

Die Waldbeeren in einem Standmixer mit Puderzucker, Zitronenabrieb, Joghurt und Sahne cremig mixen.

Das Eis bis zur Verwendung im Eisfach aufbewahren.

Das Törtchen auf einem schönen Teller aus dem Ring befreien und mit einem Stück vom Krokant belegen.

Die Schokolade aus der Kugel holen, den Boden in einer heißen Pfanne etwas schmelzen, je nach Größe, was man unter der Kugel verstecken will. Noch etwas Crumble darum verteilen. Die Schokoladensauce on top über die Kugel gießen. Man kann auch noch eine Kugel Eis auf das Törtchen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.