

Tartufo ai fiori e cioccolato/Blüten-Schokolade und Schoko-Eis mit Beeren-Topf

 happy-mahlzeit.com/2019/08/19/tartufo-ai-fiori-e-cioccolato-blüten-schokolade-und-schoko-eis-mit-beeren-topf/

Zutaten für 6 Personen

Für den Beeren-Topf:

- 150g gemischte Beeren, z.B. Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren
- 30g Amarena-Kirschen
- 100g Zucker
- 1 - 2 EL Zitronensaft
- 80ml Maraschino
- 30ml Rotwein
- 1 Stück Vanilleschote, 2cm
- 1 Streifen Zitronenschale, unbehandelt, 2cm
- 1 Streifen Orangenschale, unbehandelt, 2cm
- 1 Stück Zimtstange, 2cm

Für das Schokoladen-Eis:

- 200g Zartbitterkuvertüre
- 2 Eier
- 4 EL Sahne
- 2 EL Zucker
- 1 Msp. Vanillemark
- 200g geschlagene Sahne

Für die Blüten-Schokolade:

- 150 - 200g grob geriebene Zartbitterkuvertüre, ersatzweise Schokoladenblättchen
- je 1 - 2 EL kleine kandierte Veilchen- und Rosenblütenblätter

Zubereitung:

Den Beeren-Topf 1 Woche im Voraus zubereiten. Dafür die Beeren verlesen, putzen, waschen und trocken tupfen. Mit den Amarena-Kirschen in ein großes, verschließbares Glas geben. Den Zucker mit Zitronensaft, Maraschino, Wein und Gewürzen dazugeben. Alle Zutaten vorsichtig umrühren und das Glas verschließen. Den Beeren-Topf an einem dunklen, kühlen Ort 1 Woche ziehen lassen.

Für das Schokoladen-Eis/Tartufo die Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der flüssigen Sahne verrühren und im warmen Wasserbad zur Rose abziehen. Die Eiweiße mit dem Zucker zu einem cremigen Eischnee schlagen. Die geschmolzene Kuvertüre und das Vanillemark unter die

Eigelbmischung rühren. Dann den Eischnee und die geschlagene Sahne unterheben. Die Mischung in 6 Silikon-Halbkugel-Formen à ca. 7cm Durchmesser, 4cm hoch, füllen und im Tiefkühlfach 2 Stunden gefrieren lassen.

Die Eis-Formen herausnehmen. Mit einem Löffel jeweils mittig eine ca. 3cm tiefe und breite Mulde ausstechen und etwas Beeren-Topf hineingeben. Die gefüllte Mulde mithilfe eines Löffels mit der ausgestochenen Eismasse verschließen. Nochmals 1 Stunde in das Tiefkühlfach stellen.

Für die Blüten-Schokolade die geriebene Kuvertüre mit den Veilchen- und Rosenblütenblättern in einer Schüssel mischen. Das Tartufo zum Servieren in der Blüten-Schokolade wälzen und mit Früchten und Blüten garnieren.

Tipp:

Wer das Rezept kurzfristig machen möchte und keinen Beeren-Topf im Vorrat hat, kann auch ersatzweise einen Rum-Topf oder eingelegte Himbeeren oder Amarena-Kirschen verwenden.

Zur Rose abziehen bedeutet, dass die Masse im warmen Wasserbad beständig mit dem Teigschaber vom Schüsselrand weggerührt wird, bis sie etwa 80°C heiß ist und dicklich wird. Zur Probe nimmt man den Teigschaber heraus und bläst vorsichtig auf die Creme. Bilden sich wellenförmige Linien, die in etwa wie eine Rose aussehen, ist die Creme fertig.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaft & süß vom 7.1.2018