

# Schokoladen-Crème-brûlée / Schokoladen-Küchlein / Passionsfrucht-Espuma / Passionsfrucht-Sorbet

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/07/28/schokoladen-crème-brûlée-schokoladen-küchlein-passionsfrucht-espuma-passionsfrucht-sorbet](https://happy-mahlzeit.com/2021/07/28/schokoladen-crème-brûlée-schokoladen-küchlein-passionsfrucht-espuma-passionsfrucht-sorbet)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Crème-brûlée:

- 45 g Zartbitterkuvertüre
- 5 g Kakaopulver
- 125 g Milch
- 85 ml Sahne
- 2 Eier
- 5 g Speisestärke
- 50 g Zucker
- 20 g brauner Zucker

### Für das Schoko-Küchlein:

- 130 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 60 g Mehl
- Butter und Zucker für die Form

### Für das Espuma:

- 350 ml Passionsfruchtpüree
- 100 ml Sahne
- 75 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine

### Für das Sorbet:

- 750 ml Passionsfruchtpüree
- 1 Limette
- 100 ml Sekt
- 200 g Glukosesirup
- 100 g Zucker

### **Für die Garnitur:**

- 40 g Zartbitterkuvertüre
- 2 Passionsfrüchte
- 40 g Himbeeren
- 2 Zweige Minze
- 1 TL Puderzucker

### **Zubereitung:**

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Crème-brûlée Milch mit Zucker in einem Topf aufkochen, Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und einrühren. Eier trennen. Kakaopulver, Stärke, Sahne und 2 Eigelb mixen. In kleine Pfännchen füllen und in einem Wasserbad im Ofen pochieren. Mit braunem Zucker bestreuen und abflämmen.

Für die Küchlein Kuvertüre und Butter in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen. 4 Eier, Zucker und Mehl unterheben. Die Förmchen mit zerlassener Butter auspinseln, mit Zucker bestreuen und kaltstellen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Für das Espuma Passionsfruchtmark mit Zucker und Sahne verrühren, Gelatine in Wasser einweichen, hinzugeben und in eine Espumaflasche geben. Gut kühlen und mit 2 – 3 Patronen unter Druck setzen.

Für das Sorbet Glukose mit dem Passionsfruchtpüree aufkochen, mit Zucker, Sekt und Limonenabrieb abschmecken und in einer Eismaschine frieren lassen.

Für die Garnitur alle Elemente auf einem mit Schokolade abgepinselten Teller anrichten, mit ausgekratzten Passionsfruchtkernen, Himbeeren und Minze garnieren und servieren.

Rezept: Jakob Wolf

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Dessert-Variation