

Andi & Alex Evergreens

Rezept von Andreas Wojta

Schokoladensalami mit Waldmeistereis und Erdbeeren



30 Minuten (ohne Kühlzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

200 g Feinkristallzucker, 5 Blatt Gelatine, 300 g Mandeln (grob gehackt), 50 g kandierte Früchte (gehackt), 100 g Kakaopulver, 100 g Staubzucker; 200 g Erdbeeren, 2 EL Staubzucker. Für das Waldmeistereis: 500 ml Sauerrahm, 250 ml Schlagobers, 200 g Staubzucker, 2 EL gehackter Waldmeister, 1/16 l Waldmeistersirup.

Zubereitung

Die Gelatine in etwas Wasser einweichen. Den Feinkristallzucker mit 300 ml Wasser aufkochen und so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine, Mandeln, kandierte Früchte und Kakaopulver unterrühren. Auf kleiner Hitze unter ständigem Rühren zu einer zähen Masse einkochen, danach kurz abkühlen lassen.

Die Kakaomischung zu einer Rolle von 5 cm Durchmesser formen., in Klarsichtfolie wickeln und für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Erdbeeren von grünen Blättern und Strünken befreien, in kleine Würfel schneiden und mit Staubzucker vermischen.

Für das Waldmeistereis Sauerrahm, Schlagobers, Staubzucker, gehackten Waldmeister und Waldmeistersirup verrühren und in der Eismaschine frieren.

Schokoladensalami in Staubzucker wälzen, in Scheiben schneiden, mit Waldmeistereis und Erdbeeren dekorativ auf Tellern anrichten.