

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Dessert von weißer und dunkler Schokolade mit Kirschen und Tonkabohne

Zutaten

(4 Personen)

Für den Schokoladenbiskuit

- 5 Eier
- 115 g Kristallzucker
- 80 g glattes Mehl
- 25 g Kakaopulver
- 20 g Stärke
- 30 ml Öl

Weißer Schokoladen-Vanille-Creme

- 300 g weiße Schokolade, klein gehackt
- 3–4 Blätter Gelatine
- 500 ml Schlagobers
- 250 ml Milch
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Vanilleschote

Quelle: ORF extra

Für das Schokoladenmousse

- 125 ml Milch
- 125 ml Schlagobers
- 3 Eidotter
- 25 g Kristallzucker
- 125 g Bitterschokolade (70 %, z. B. Guanaja), klein gehackt

Für die Garnitur

- Kirschen mit Stiel
- einige Zweige Zitronenthymian
- Tonkabohnen
- Kirschgelee

Zubereitung

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Für das Biskuit Eier und Zucker cremig aufschlagen. Die versiebte Mehl-Kakao-Stärke-Mischung abwechselnd mit dem Öl unterheben.

Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und möglichst gleichmäßig verteilen. Bei Heißluft ca. 15 Minuten backen. Danach stürzen, das Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

Für die Herstellung der weißen Schokoladen-Vanille-Creme die Schokolade erhitzen, sodass sie flüssig wird. Dann die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, das Obers aufschlagen (es soll noch cremig fließen) und kaltstellen.

Die Milch mit ganz wenig abgeriebener Zitronenschale und dem ausgekratzten Vanillemark auf etwa 80 °C erhitzen, dann von der Herdplatte nehmen. Die Gelatineblätter ausdrücken und in der warmen Milch unter Rühren auflösen. Nun das Ganze über die weiße Schokolade gießen, kurz warten und dann verrühren, bis es eine geschmeidige Masse ergibt.

Die Schokoladenmasse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Erst dann das cremig geschlagene Obers einrühren.

Diese Schokoladencreme auf das mit einem Backrahmen versehenen Biskuit geben, glattstreichen und einige Stunden kaltstellen.

Für das dunkle, dressierfähige Schokoladenmousse Milch, Obers, Dotter und Zucker unter ständigem Rühren im Wasserbad, also über Dampf auf etwa 80 °C erwärmen.

Diese Mischung dann sofort über die klein gehackte Schokolade gießen, kurz warten und dann mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse emulgieren. In einen Dressierbeutel mit Blütentülle füllen und mehrere Stunden - am besten über Nacht - im Kühlschrank fest werden lassen.

Vor dem Servieren das Biskuit mit der weißen Schokoladencreme in gleichmäßige Streifen schneiden. Auf jeden Streifen mithilfe des Dressiersacks dunkle Schokoladenmousse aufspritzen.

Jede Schnitte mit Kirschen, abgezupften Zitronenmyrthenblättern, geriebener Tonkabohne und aufgespritztem Kirschgelee garnieren.