

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Süßes Schaf

**Koch: Stefan Eder**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das süße Schaf

- 250 g Schafjoghurt
- 75 g Kristallzucker
- 1 Limette (Abrieb und Saft)
- 4 Blätter Gelatine
- 250 g Obers
- runde Schokoladenkekse (oder rund ausgestochenen, dunklen Biskuitteig) für den Boden
- 1 Silikonform für Halbkugeln
- 1 Dressiersack

Für die Preiselbeeren

- 30 g Kristallzucker
- 60 g Rotwein
- 100 g Preiselbeeren

Für das Baiser

- 100 g Eiklar
- 200 g Zucker

Quelle: ORF extra

- 70 ml Wasser
- 1 Dressiersack

Für die Gesichter

- 100 g weiße Schokolade
- 100 g dunkle Schokolade
- 2 Dressiersäcke
- Klarsichtfolien (aus dem Büro)

Für die Kräuterwiese

- frische Karottenkresse
- frischer Kerbel
- frische Zitronenverbene
- frische Melisse

## Zubereitung

- 1.** Für das süße Schaf zuerst die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und das Obers in einer Schüssel cremig schlagen. Anschließend die eingeweichte Gelatine nur leicht ausdrücken und in einem Topf schmelzen lassen (Achtung: nicht kochen!).
- 2.** Dann das Schafjoghurt, den Kristallzucker und den Limettenabrieb vermengen, etwas Limettensaft begeben und alles zusammen glattrühren. Ein wenig Joghurt-Masse in die geschmolzene Gelatine einrühren (= angleichen), damit sich die beiden Komponenten verbinden, und dann die angleichene Gelatine in die Joghurt-Masse rühren.
- 3.** Nun zuerst etwa ein Drittel des cremig geschlagenen Obers mit einem Schneebesen in die Joghurt-Masse einrühren und anschließend das restliche Obers vorsichtig mit einer Teigspachtel unterheben.
- 4.** Die Masse nun in einem Dressiersack abfüllen und dann die Halbkugel-Silikonform zu etwa zwei Drittel mit der Joghurt-Masse befüllen. Zum Abschluss je einen Schokoladenkeks oder einen ausgestochenen Biskuitteig darauflegen und für in den Gefrierschrank stellen, bis die Masse komplett durchgefroren ist.
- 5.** Für das Baiser den Kristallzucker und das Wasser in einem Topf vorsichtig auf 116° C erwärmen, sodass der Zucker schmilzt. Das Eiklar in der Küchenmaschine nur anschlagen und dann die heiße Zucker-Wasser-Mischung ganz vorsichtig an der Seite der Rührschüssel hineinlaufen lassen, während die Küchenmaschine das Eiweiß weiter aufschlägt. Jetzt die Baiser-Masse so lange schlagen, bis sie ganz steif ist.

- 6.** Die Baiser-Masse in einem Dressiersack abfüllen und dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech lange Streifen aufdressieren. Die Baiser-Masse nun etwa 90 Minuten bei 110° C Heißluft im Rohr trocknen lassen.
- 7.** Währenddessen etwas weiße und etwas dunkle Schokolade separat über Wasserdampf schmelzen lassen. Dann je in einem Dressiersack abfüllen und auf einer Klarsichtfolie (aus dem Büro) mit der weißen Schokolade einen Schafskopf zeichnen und mit der dunklen Schokolade die Augen und die Nase darauf malen. Die Schokoladen-Gesichter dann im Kühlschrank trocknen lassen.
- 8.** Nun für die Preiselbeeren den Kristallzucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit dem Rotwein ablöschen, die Preiselbeeren einrühren und die Sauce etwas einkochen lassen.
- 9.** Das Baiser aus dem Rohr nehmen, wenn es ganz trocken ist und in kleine Stücke zerbrechen. Die Silikonform mit der Joghurt-Masse aus dem Gefrierschrank nehmen, wenn sie gut durchgefroren ist und die einzelnen Halbkugeln herausstürzen. Dann etwas antauen lassen und in den Baiser-Bröseln wälzen. Nun die Schokoladen-Gesichter für die Schafe aus dem Kühlschrank nehmen und je eines oben seitlich auf die Joghurt Halbkugeln setzen – durch das Baiser sehen sie aus wie kleine Schafe.
- 10.** Nun die süßen Schafe auf einen flachen Teller setzen und rundherum eine Kräuterwiese aus Karottenkresse, Kerbel, Zitronenverbene und Melisse anrichten. Ein wenig von der warmen Preiselbeer-Sauce dazugeben und servieren.