

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

Fotocredit: Simeon Baker



Schokolade mit Passionsfrucht und Curry

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(4 Personen)

Für die Schokoladenganache

- 100 g Milch
- 15 g Kristallzucker
- 1 g Agar Agar (pflanzliche Gelatine aus Algen)
- 200 g Sahne
- 200 g Milkschokolade
- Eine Prise Salz

Für die gebackene Schokolade

- 50 g Milkschokolade

Für die Passionsfrucht Curry Sauce

- 100 g Passionsfruchtmark
- 10 g Kristallzucker
- 7 g Rote Curry Paste

Für die Garnitur

- essbare Blüten

Zubereitung

- 1.** Für die Schokoladenganache die Milch, den Kristallzucker, das Agar Agar, die Sahne und eine Prise Salz in einem Topf aufkochen lassen. Die Schokolade in eine Schüssel geben und die heiße Flüssigkeit nach und nach einrühren, bis sich alles verbunden hat. Anschließend die Masse in Gläser abfüllen.
- 2.** Für die gebackene Schokolade die Milkschokolade grob hacken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 160° C Ober-Unterhitze zirka 7 bis 8 Minuten im Rohr backen. Danach herausnehmen.
- 3.** Für die Sauce das Passionsfruchtmark mit dem Kristallzucker in einem Topf vermengen und einmal aufkochen lassen. Dann die Currypaste unterrühren.
- 4.** Zum Schluss die Passionsfrucht Curry Sauce in die Gläser auf die Ganache geben und mit der gebackenen Schokolade und essbaren Blüten garnieren.