REZEPT · 6 PORTIONEN

Schwarzwälder Kirsch | Schokolade | Fichtensprossen

RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Schwarzwälder Kirsch

ZUTATEN

4 EL	Schwarzwald Blend
	Schokoladen Biskuit
500 g	Mascarpone
2	Eigelbe
40 g	Zucker
2 Blatt	Gelatine
2	Eiweiße
20 g	Zucker
1 Prise	Steinsalz
	Kakaopulver
	Schwarzwald Flavor◆

ZUBEREITUNG

Mit dem Schwarzwald Blend die Biskuits tränken und in Ringe legen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in etwas Mascarpone auflösen. Eigelbe und 40g Zucker schaumig schlagen, Eiweiße mit 20g Zucker und einer Prise Steinsalz steifschlagen. Zuerst die Eigelbmasse unter den Mascarpone heben, die Gelatine zugeben und danach den Eischnee. Zuerst das Kirschkompott und dann die Masse auf den Biskuit in die Ringe geben und mit Kakaopulver und ein wenig Schwarzwald Flavor◆ bestreuen. Jetzt circa zwei Stunden kalt stellen.

Kirschkompott

ZUTATEN

300 g	Sauerkirschen TK
100 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
	Speisestärke

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer der Speisestärke mischen und aufkochen. Jetzt ein wenig Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und das Kirschkompott ein wenig binden.

Fichtensprossen Granita

ZUTATEN

100 g	frische, junge Fichtensprossen
500 ml	Wasser
90–110 g	feiner Zucker
	Abrieb von ½ Bio-Limette
15 ml	Limettensaft
1 Prise	Steinsalz
1-2 EL	Spinat-Püree zum Färben

ZUBEREITUNG

Wasser aufkochen. Fichtensprossen nur 30 Sekunden blanchieren, dann sofort in Eiswasser abschrecken. Aus 500 ml Wasser und dem Zucker einen Sirup herstellen und diesen schnell abkühlen. Jetzt die blanchierten Fichtensprossen gemeinsam mit dem Sirup, Limette und einer Prise Salz mixen. Mit dem Spinat-Püree einfärben und fein passieren. Die Masse in eine Slush-Maschine geben und frieren. Alternative: In flache Metallschale geben. Im Tiefkühler alle 30–40 Minuten mit der Gabel durchkratzen.

NOTIZEN

◆ kaufRausch-Produkt · erhältlich unter kaufRausch.store