

Süßes

Kevin Kugel

Sommer-Dessert mit frischen Früchten

Donnerstag, 29.08.2019

Zutaten:

Für den Schokoladen-Mandel-Kuchen:

50g Marzipan
3 Eigelb (Größe M)
3 Eiweiß (Größe M)
87g Zucker
20g Kakaopulver
10g Mehl

Für die dunkle Schokoladencreme:

100g Sahne
100ml Milch
2 Eigelb (Größe M)
20g Zucker
130g dunkle Kuvertüre (z.B. 75% Ecuador)

Für das Mango-Gelee:

1 Blatt Gelatine
80g Mangopüree
27g Maracujapüree
14g Zucker
1,6g Pektin

Für die Glanzglasur:

55ml Wasser
65g Zucker
1,1g Pektin
3ml Zitronensaft

Für die Dekoration:

Saisonale Früchte (z.B. Aprikosen, Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)
150g dunkler Schokoladenbruch (alternativ dunkle Schoko-Nibs, Mandelstifte, Mandelblättchen etc.)

Außerdem:

6 Dessertringe, jeweils Ø 8cm und Ø 5-8cm

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für den Schokoladen-Mandel-Kuchen Marzipan und Eigelb schaumig schlagen. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen und unter die Marzipan-Eigelbmasse heben. Kakaopulver und Mehl sieben und unter die Masse heben. Den Schokoladen-Mandel-Teig 1cm dick auf



das vorbereitete Backblech streichen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 12-15 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen. Mit Hilfe des Dessertrings (Ø 7-7,5cm) sechs Kreise ausstechen und die Teigkreise mit den Dessertringen (Ø 8cm) umschließen.

3. Für die dunkle Schokoladencreme die Kuvertüre in eine Schüssel geben. Sahne, Milch, Eigelb und Zucker über dem Wasserbad zur Rose abziehen. Die Flüssigkeit über die Kuvertüre geben und so lange rühren bis eine glänzende Creme entsteht. Die Schokoladencreme gleichmäßig in die Dessertringe mit den Kuchenböden füllen. Die Dessertringe drei Stunden in den Gefrierschrank stellen. Danach die Schokoladen-Desserts aus den Dessertringen lösen.

4. Die Schokoladen-Desserts mit dem Schokoladenbruch ummanteln.

5. Für das Mango-Gelee die sechs Dessert-Ringe (Ø 5-8cm) auf Klarsichtfolie stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Mangopüree und das Maracujapüree in einem Topf auf dem Herd auf 40 Grad erwärmen. Zucker und Pektin mischen und zugeben. Alles einmal aufkochen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Mango-Maracuja-Masse auflösen. Das Mango-Gelee gleichmäßig in die vorbereiteten Dessert-Ringe füllen, die Dessertringe drei Stunden in den Gefrierschrank stellen. Danach das Mango-Gelee aus den Dessertringen lösen und auf die Schokoladen-Desserts setzen.

6. Für die Glanzglasur Wasser auf 40 Grad erwärmen. Zucker und Pektin mischen und zugeben. Alles einmal aufkochen, Zitronensaft zugeben und kaltstellen.

7. Die frischen Früchte in der Glanzglasur wälzen und die Schokoladen-Desserts dekorieren.