

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

SCHOKOLADEN MASCARPONECREME MIT AMARETTIBRÖSELN - ERDBEERSORBET

Zutaten Erdbeersorbet

2.5 dl	Orangensaft
1 DL	Erdbeerpüree
ca. 100 g	Puderzucker
1/2 Stück	Zitrone oder Limette(n), unbehandelt, Saft und Schale davon (nur bei Bedarf)
einige Stiele	Pfefferminz, Basilikum, fein geschnitten
1 Handvoll	Erdbeer, fein geschnitten wie eine Salsa

Zutaten für Amarettibrösel:

8 Stk.	Zerbröselte Amaretti
evtl.	

Zutaten Schokoladen-Mascarponecreme

200 g	Zartbitterschokolade
1.5DL	Espresso heiss
90 g	Puderzucker
1 TL	Zimt
3 DL	Vollrahm
3 EL	Amaretto oder Schokoladenlikör
70 g	Mascarpone

ZUBEREITUNG:

Als erstes das Eis vorbereiten. Orangensaft/Erdbeerpüree mit Puderzucker Zitronensaft und -schale verrühren und mit den Kräutern vermischen und aufkochen. Pürieren. Anschliessend in einer Eismaschine bzw. Sorbetière in 30-40 Minuten zu Eiscreme gefrieren lassen. Anschliessend das Eis bis zum Servieren im Tiefkühlfach aufbewahren.

Die Schokolade fein hacken, in eine Schüssel geben, mit dem heissen Espresso übergiessen und unter Rühren schmelzen lassen. Puderzucker, Zimt und Amaretto zugeben und glatt rühren. Die Masse gleichmässig auf 6 Gläser verteilen.

Mascarpone und Sahne krätig miteinander verrühren und mit einem Löffel mittig auf der Schokocreame verteilen. Mit einem schmalen Löffelstiel oder Holzspieß zu Wirbeln verrühren. Die Gläser für 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit den Amarettibröseln (oder Cantuccini) bestreuen. Eine Handvoll frische Erdbeeren dazugeben. Mit dem Erdbeersorbet und den frischen Kräutern anrichten. En guete☺.