

Léa Linster: Schoko-Eis mit Gummibärchen-Espuma, Kiwanoquark und Cannelloni-Chips

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/le-a-linster-schoko-eis-mit-gummibaerchen-espuma-kiwanoquark-und-cannelloni-chips/

Zutaten für 4 Personen:

Für die Cannelloni:

- 6-8 Cannelloni
- Kakaopulver

Zubereitung:

Etwas Kakaopulver in Wasser lösen und die Cannelloni darin kochen. Sind die Cannelloni al dente, abgießen und in kleine Stücke schneiden. Diese auf ein Backblech legen und im Ofen bei ca. 160°C kross werden lassen.

Für das Gummibärchen-Espuma:

- 200 g Gummibärchen
- 5-6 cl Wasser
- 250 ml Milch
- 1/2 Rebe rote Trauben
- Schuss Sahne

Zubereitung:

Die roten, gelben und orangenen Gummibärchen in einem Topf mit etwas Wasser schmelzen lassen. Anschließend Milch nach Gefühl und etwas Flüssigkeit von einigen gemörserten Trauben angießen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Etwas Sahne dazugeben und abkühlen lassen.

Die Masse in eine Espuma-Flasche füllen, eine Kapsel aufdrehen und kalt stellen.

Für das Schoko-Eis:

- 250 g dunkle Schokolade
- 500 ml Sahne
- Zucker

Zubereitung:

Die Schokolade in gezuckerter warmer Sahne schmelzen lassen, bis eine schön cremige Konsistenz erreicht ist. Die Masse in eine Eismaschine füllen und zu Eis gefrieren.

Für die Kiwano:

- 2 Kiwano
- 1/2 Rebe rote Trauben

Zubereitung:

Die Kiwanos halbieren und das Fruchtfleisch herauskratzen. Mit dem Saft von 1-2 Handvoll Trauben mischen.

Für den Quark:

- 250 g Magerquark
- etwas Orangensaft
- Zucker
- Schuss Sahne

Zubereitung:

Den Quark mit etwas Orangensaft, Zucker und Sahne nach Gefühl und Geschmack anrühren.

Zum Anrichten eine Kugel Schokoladen-Eis in Dessertschälchen füllen. Das Gummibärchen-Espuma darüber geben und einige dünn geschnittene Traubenscheiben darüber verteilen. Mit einigen Schokoraspeln bestreuen. Einen Cannelloni-Chip anstecken.

Rezept: Léa Linster

Quelle: Kerners Köche 21.4.2018