



SCHOKOSUPPE MIT WEISSEN SCHOKONUDIS, ERDNUSSEIS UND ERDBEERCRACKERS VON EMANUEL WEYRINGER



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremige Konsistenz



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SCHOKOSUPPE

200 g

200 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), gehackt

1 TL Honig

6 g Kakaopulver

0.5 Vanilleschote(n), Mark davon

Zimt

g Chilipfeffer Pulver

FÜR DIE ERDBEERCRACKERS

60 g Fruchtpüree Erdbeere

20 g Glukosesirup

FÜR DAS ERDNUSSEIS

200 g QimiQ Rahm-Basis

5 Eigelb

40 g Zucker

200 ml Milch

0.5 Vanilleschote(n)

60 g Erdnussbutter

120 Vollrahm

15 ml Weinbrand

FÜR DIE SCHOKONUDIS

100 g Magerquark

50 g Weisse Schokolade, gerieben

20 g Brioche, zerbröseln

1 Eiweiss

Weissmehl

ZUBEREITUNG

1. Für die Schokosuppe: Alle Zutaten zusammen aufkochen und kalt stellen.
2. Für die Erdbeercrackers: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und auf einer Gummimatte dünn aufstreichen. Im Holdomat bei 50 °C trocknen (Dauer ca. 8 Stunden).
3. Für das Erdnusseis: Eigelb und Zucker schaumig schlagen. QimiQ mit Milch, Vanillemark und Erdnussbutter aufkochen, zur Eimasse mischen und auf 72 °C erwärmen. Rahm und Weinbrand dazugeben, passieren und kühlen. Anschließend in der Eismaschine fertig stellen.
4. Für die weissen Schokonudis: Quark mit Schokolade und Briochebröseln gut vermischen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Knödel mit dem Durchmesser von ca. 2 cm formen und mit Eiweiss - Mehl - Eiweiss panieren. In köchelndem Wasser ca. 15 Sekunden kochen.
5. Weisse Schokonudis auf der Schokosuppe anrichten und mit Erdnusseis und Erdbeercracker servieren.