



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	QimiQ Sahne-Basis
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	Glucosesirup

FÜR DAS ERDNUSSEIS

200 g	QimiQ Classic
5	Eigelb
40 g	Zucker
200 ml	Milch
0.5	Vanilleschote(n)
60 g	Erdnussbutter
120	Schlagobers 36 % Fett
15 ml	Weinbrand

FÜR DIE SCHOKONUDIS

100 g	Magertopfen / Quark
50 g	Weißer Schokolade, gerieben
20 g	Brioche, zerbröseln
1	Eiweiß
	Mehl

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 Classic mit Milch, Vanillemark und Erdnussbutter aufkochen, zur Eimasse mischen und auf 72 °C erwärmen. Schlagobers und Weinbrand dazugeben, passieren und kühlen. Anschließend in der Eismaschine fertig stellen.
4. Für die weißen Schokonudis: Topfen 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.