

# Dessert

Eis von Nougat mit Kirschkompott und Walnusskuchen

Zutaten:

38 g Walnüsse, gemahlen  
38 g Mehl  
89 g Puderzucker  
82 g Eiweiß  
80 g Butter  
113 ml Milch  
35 ml Sahne  
97 g Zucker  
1 St. Eigelb  
40 g Kuvertüre, Zartbitter 55%  
0.1 Bund Minze  
20 g Nougat  
175 g Kirschen TK  
70 ml Kirschsafte  
10 g Speisestärke  
0.5 St. Zimtstange  
1 St. Anis

Zubereitung:

Für den Walnusskuchen, den Backofen auf 160°C vorheizen und eine Backform mit Backpapier auslegen. 80g Butter in einem Topf unter ständigem Rühren zu brauner Butter herstellen. 38g gemahlene Walnüsse mit 38g Mehl und 89g Puderzucker in einer Küchenmaschine vermischen. 82g Eiweiß in mehrere Etappen zugeben, rühren bis alles vermischt ist und langsam die braune Butter hinzufügen. Den Kuchen etwa 6-8 Minuten backen, bis er goldbraun ist und in der Mitte ganz durchgebacken ist. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und bis zum Anrichten beiseitestellen. Für das Nougat Eis, 113ml Milch mit 35ml Sahne und 37g Zucker aufkochen. Mit einem Eigelb zur Rose abziehen, Nougat unterrühren und auf Eiswasser abkühlen. Danach in einer Eismaschine gefrieren lassen. Für das Kompott, 70ml Kirschsafte mit 60g Zucker, 10g Speisestärke, Zimtstange und Anis aufkochen, danach die Früchte zugeben und vorsichtig unterheben. Bis zur Verwendung beiseitestellen. Ggf. mit Zucker etwas nachsüßen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf einem Teller arrangieren und mit reichlich geraspelter Schokolade, etwas gemahlene Walnüsse und Minze dekorieren.