

Dessert

Matcha Eis mit Schokokuchen und Himbeeren

Zutaten:

87 ml Sahne
130 ml Milch
28 g Zucker
1 St. Eigelb
20 g Kuvertüre, weiß
2.5 g Matcha (Grüntee-Pulver)
1 St. Vollei
60 g Zucker, braun
0.2 St. Vanilleschote
60 ml Pflanzenöl
75 g Mehl
Salz
90 g Kuvertüre, dunkel
18 g Kakao
8 g Backpulver
150 g Himbeeren
15 ml Apfelsaft
15 g Puderzucker

Zubereitung:

Für das Matcha Eis, 87ml Sahne mit 55ml Milch und 10g weißer Schokolade in einem Topf erwärmen. Sahne aufkochen. Ein Eigelb mit 28g Zucker und 2,5g Matcha in einer Schüssel verrühren, bis es eine homogene Masse ergibt. Ein wenig gekochte Sahne-Mischung in die Ei-Zucker Mischung gießen zum Temperatur angleichen. Danach die angegliche Ei-Mischung in die heiße Sahne geben. Unter ständigem Rühren einmal kurz aufkochen und zur Rose abziehen. Die Eismasse abkühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren. Für den Schokokuchen, ein Vollei mit 60g braunem Zucker und Vanillemark schaumig schlagen. 75ml Milch und 60ml Rapsöl hinzufügen. 75g Mehl sowie eine Prise Salz, eine halbe Packung Backpulver und 18g Back-Kakao einrühren bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Zuletzt 90g grob geriebene Kuvertüre vorsichtig unterheben. Eine Backform ausfetten, Teig hineingeben und für etwa 40 Minuten bei 150°C backen. Für das Himbeercoulis, 150g gefrorene Himbeeren mit 15ml Apfelsaft und 15g Puderzucker aufkochen. Mit einem Pürierstab fein pürieren, danach durch ein feines Sieb passieren und bis zur Verwendung beiseitestellen. Zum Anrichten alle Komponenten gleichmäßig auf dem Teller arrangieren und mit den frischen Himbeeren sowie dem Himbeercoulis und Shiso Kresse aus der Vorspeise dekorieren.