Dessert

Kokoseis auf Aprikosen, Himbeeren, Limette, Kardamom und Pistazien

Zutaten:

70 ml Kokosmilch
70 ml Milch
20 ml Sahne
26 g Glucosepulver
6 g Milchpulver
78 g Zucker
12 g Mehl
25 g Pistazien gemahlen
18 g Butter
0.2 St. Vanilleschote
165 g Himbeeren
0.8 St. Limette
2 St. Aprikosen
Kardamom gemahlen
0.1 Bund Minze
Kardamom Saat
25 g Zucker, braun

Zubereitung:

Für das Kokos Eis, 70ml Milch mit 20ml Sahne, 8g Zucker, 26g Glukosepulver und 6g Milchpulver langsam erwärmen, bis sich die Kristalle aufgelöst haben. Nachdem die Milch-Sahne-Mischung etwas abgekühlt ist, mit 70ml Kokosmilch glattrühren danach in einer Eismaschine gefrieren lassen.Für den Pistazienkrokant, 55g Zucker mit 12g Mehl und 25g gemahlene Pistazien in die Küchenmaschine mit Rührblatt geben. Langsam 25ml Wasser und anschließend 12g braune Butter zugeben. Fertigen Teig in einer dünnen Lage Teig auf eine Silikonmatte geben. Den Teig ca. 7 Minuten goldbraun bei 180 °C backen. Aus dem Ofen nehmen und auf der Arbeitsfläche einige Sekunden abkühlen lassen. Bis zum Anrichten beiseitestellen.Für das Ragout, Aprikosen in etwa 2cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Abrieb und klein geschnittene Filets von 0,8 STK Limetten zu den Aprikosen geben, mit gemahlenem Kardamom sowie Kardamom Saat und 25g braunen Zucker würzen einmal umrühren und bis zum Anrichten beiseitestellen. Zum Servieren die Himbeeren vorsichtig unterheben. Zum Anrichten, alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren und mit Minze dekorieren.