

Dessert

Kaffee-Mascarpone Eis mit Brombeeren, Schokolade und Mandelkuchen

Zutaten:

64 g Butter
31 g Mandeln, gemahlen
31 g Mehl
72 g Puderzucker
66 g Eiweiß
70 ml Johannisbeersaft
175 g Brombeeren
0.5 St. Vanilleschote
77 g Zucker
8 g Speisestärke
0.2 Bund Minze
50 g Kuvertüre, dunkel
100 ml Milch
45 ml Sahne
35 g Kaffeebohnen
2 St. Eigelb
54 g Mascarpone

Zubereitung:

Für den Mandelkuchen, den Backofen auf 160 °C vorheizen und eine Backform mit Backpapier auslegen. 64 g Butter in einem Topf unter ständigem Rühren zu brauner Butter herstellen. 31 g gemahlene Mandeln mit 31 g Mehl und 72 g Puderzucker in einer Küchenmaschine vermischen. 66 g Eiweiß in mehreren Etappen zugeben, rühren, bis alles vermischt ist, und dann langsam die braune Butter hinzufügen. Den Kuchen backen, bis er goldbraun ist und in der Mitte ganz durchgebacken ist. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und bis zum Anrichten beiseitestellen. Für das Kompott, 70 ml Johannisbeersaft mit 45 g Zucker, 8 g Speisestärke und Vanillemark aufkochen, danach die Brombeeren zugeben und vorsichtig unterheben. Bis zur Verwendung beiseitestellen. Ggf. mit etwas Zucker nachsüßen. Für das Eis, 100 ml Milch mit 45 ml Sahne sowie 35 g Kaffeebohnen in einen Topf geben, aufkochen und etwa 30 Minuten ziehen lassen. 2 Eigelb in einer Schüssel mit 32 g Zucker zu einer homogenen Masse verrühren. Die passierte Kaffee-Milch erhitzen und die Hälfte davon langsam unter ständigem Rühren zur Eigelb-Zucker-Masse geben. Sobald die Hälfte der Flüssigkeit temperiert ist, den Inhalt der Schüssel unter ständigem Rühren wieder in den Topf füllen und die Hitze erhöhen. Ständig mit dem Schneebesen rühren, bis die Eismasse anfängt zu binden, und sofort vom Herd nehmen. 54 g Mascarpone in die noch heiße Eismasse rühren, danach durch ein feines Sieb passieren und etwas abkühlen lassen. Dann in einer Eismaschine gefrieren lassen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren und mit reichlich geraspelter Schokolade sowie Minze dekorieren.