



KOCHMOMENTE

DEINE KOCHSCHULE.

Rezept TELEGRAPH #40

Pistazienküchlein mit weißer Schokolade und Waldbeerensorbet

Zutaten:

90g Pistaziencreme, 100g weiße Schokolade, 50g Butter, 2 Eier, 20g Zucker, 60g Mehl

Waldbeerensorbet:

300g Waldbeeren, 150g Zucker, Saft und Abrieb von einer 1/2 Zitrone, 1 Eiweiß

Zubereitung:

Pistaziencreme, Butter und weiße Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad langsam schmelzen. Eier und Zucker cremig aufschlagen. Die geschmolzene Schokoladenmischung zu den aufgeschlagenen Eiern dazugeben und miteinander verrühren. Anschließend das Mehl dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Kleine (Alu-) Förmchen mit Butter ausfetten und den Teig zu 2/3 darin abfüllen.

Den Ofen auf 180° vorheizen und die kleinen Küchlein für ca. 12- 15 Minuten backen. Der Kern kann gerne noch flüssig sein.

Für das Waldbeerensorbet den Zucker mit 150ml Wasser aufkochen. Die Beeren dazu geben und aufkochen lassen. Den Saft und den Abrieb der 1/2 Zitrone dazugeben und anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Auskühlen lassen.

Eiweiß fest aufschlagen und unter die erkaltete Beerenmasse heben.

Die Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen. Alternativ in eine Schüssel in den Gefrierschrank stellen und alle 30 Minuten umrühren.

Anrichten:

Küchlein auf einen Teller setzen und mit Puderzucker und gehackten Pistazienkernen bestreuen. Das Waldbeerensorbet mit dem Eisportionierer daneben anrichten.