

Zweierlei Schokoladencreme mit Biskuit, Karamell-Eiscreme und Rosmarinsauce

Zutaten:

Biskuit ohne Mehl – 175 g Guajana-Schokolade (70% Kakao), 175 g Butter, 3 große Eier, 220 g Zucker, 5 Eiweiß

Dunkle Schokoladencreme – 125 ml Vollmilch, 200 ml Sahne, 35 g Zucker, 200 g Guajana-Schokolade (70 % Kakao)

Milchschokoladencreme – 320 ml Sahne, 360 g Vollmilchschokolade

Rosmarinsauce – 300 ml Sahne, 1 Rosmarinzweig, 150 g weiße Schokolade (grob zerkleinert)

Karamell-Eiscreme – 150 g Zucker, 150 ml Vollmilch, 400 ml Sahne, 5 große Eigelb

Zubereitung:

Ofen auf 160 Grad vorheizen! Schokolade und Butter für die Biskuits im Wasserbad schmelzen. Die Eigelbe mit 45 g Zucker schaumig schlagen. Die Eiweiße mit vorsichtiger Zugabe des restlichen Zuckers steif schlagen. Die geschmolzene Schokolade-Butter unter Rühren den Eigelben hinzufügen. Eischnee unterziehen. Die Masse auf einem mit einem Backpapier ausgelegten Blech ausbreiten und in den Ofen schieben. Circa 20 Minuten im Ofen backen – öfter kontrollieren!

Für die dunkle Creme: Milch, Sahne und Zucker kurz aufkochen. Herd ausstellen, Schokolade dazugeben und unter Rühren auflösen. Erkalten lassen und bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Milchschokoladencreme: Sahne aufkochen, weiter wie bei der dunklen Creme.

Rosmarinsauce: Sahne und Rosmarinzweig aufkochen, fünf Minuten köcheln lassen. Den Rosmarin entfernen. Schokolade dazugeben, verrühren und beiseite stellen.

Eiscreme: Zucker karamellisieren – unter Rühren! Sahne und Vollmilch aufkochen, Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen, zur Masse geben. Sobald der Zucker goldbraun geschmolzen ist, Creme und Karamell langsam vermengen. Masse in Eisfach stellen, ab und an umrühren und frieren lassen.

Beim Servieren einen Spiegel aus Rosmarinsauce auf den Teller gießen. Biskuit in Quadratform darüberlegen. Abwechselnd Schokoladen- und Milchschokoladencreme auf den Biskuit spritzen. Mit einem weiteren Biskuit abdecken. Darauf Eiscreme.