



SCHOKOLADENKUCHEN, SAUERRAHMEIS, HIMBEERESPUMA

FÜR 4 PERSONEN

100 G BUTTER
100 G MARACAIBO SCHOKOLADE VON FELCHLIN 68%
50 G ZUCKER
3 STK EIGELB
25 G MEHL
3 STK EIWEISS

450 G SAUERRAHM
120 G ZUCKER
1 EIWEISS
¼ ZITRONENSAFT
½ BLATT GELATINE

300 G HIMBEERPÜRÉE
ZUCKER JE NACH BEDARF
1 BLATT GELATINE

DIE BUTTER MIT DER SCHOKOLADE IM WASSERBAD AUF 48°C ERHITZEN. DAS EIWEISS STEIF SCHLAGEN MIT EINER PRISE SALZ. DAS EIGELB MIT DEM ZUCKER SCHAUMIG SCHLAGEN, ANSCHLIESSEND DIE BUTTER/SCHOKOLADEN MISCHUNG MIT EINEM GUMMISCHABER VERMISCHEN ZUM SCHLUSS DAS STEIFE EIWEISS UNTERHEBEN. DIESE KUCHENMASSE EIGNET SICH NUR FÜR KLEINE PORTIONEN UND A LA MINUTE GEBRAUCH. IN ALUFOLIE GEWICKELT IM KÖCHELNDEM WASSER FÜR 12-15 MINUTEN GAREN,
DEN ZUCKER MIT DEM SAUERRAHM IN EINER PFANNE FLÜSSIG MACHEN UND ANSCHLIESSEND ERKALTEN LASSEN. NUN DAS EIWEISS BEIGEBEN UND NUN IN DIE GLACÉMASCHINE ABFÜLLEN.