

# Schokoladen-Nougat-Eis auf einem Erdbeer-Spiegel

## Für zwei Personen

500 g Erdbeeren	1 unbehandelte Limette	1 unbehandelte Zitrone
200 g Honig-Mandel-Nougat-Schokolade	2 Eier	300 ml Sahne
40 ml Schoko-Likör	6 EL Zucker	2 EL Puderzucker
Salz		

Einen Topf mit Wasser für das Wasserbad erwärmen. Die Eier trennen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und anschließend mit dem Puderzucker und den Eidottern schaumig schlagen. Das Eiweiß zusammen mit etwas Salz und drei Esslöffeln Zucker steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Das Ganze nach und nach unter die Schokolade heben. Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Die Erdbeeren waschen und vom Strunk befreien. 300 Gramm der Erdbeeren pürieren, den restlichen Zucker, den Saft der Zitrone und den Abrieb einer Limette hinzufügen. Das Ganze mit dem Schokoladenlikör abschmecken. Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit der Flüssigkeit marinieren. Das Schokoladen-Nougat-Eis auf einem Erdbeerspiegel auf Tellern anrichten mit den restlichen Erdbeeren garnieren und servieren.

Torsten Schwarz am 30. August 2013