

Nougat-Kirsch-Wan-Tan mit Vanille-Eis und Pistazien

Für zwei Personen

Für die Wan-Tans:

6 Wan-Tan-Blätter	100 g Schokolade mit Nougat	50 g getr. Sauerkirschen
50 g geröstete Pistazien	1 Ei	2 Zweige Minze
Pflanzenöl		

Für das Vanilleeis:

500 ml Sahne	500 ml Milch	6 Eier
50 g Mascobado Vollrohrzucker	100 ml Vanillesirup	1 Vanilleschote
$\frac{1}{4}$ TL Salz		

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote und das Mark mit der Milch, der Sahne und dem Sirup in einem Topf erhitzen. Die Eier trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Über einem heißen Wasserbad die Eigelb, den Zucker und das Salz schaumig schlagen. Anschließend die heiße Milch unter Rühren zu den Eiern geben, zurück in den Topf geben und bei wenig Hitze andicken lassen. Die Mischung in eine flache Form geben und im Kühlschrank abkühlen lassen. Anschließend in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen. Die Schokolade und die getrockneten Sauerkirschen fein hacken und vermischen. Das Ei trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Wan-Tan-Blätter zu Quadraten schneiden und alle Seiten mit Eigelb bestreichen. Die Schokoladen-Kirsch-Füllung in die Mitte geben und kleine Wan-Tans daraus formen. Diese anschließend in einer Fritteuse goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pistazien hacken. Die Wan-Tans mit dem Vanilleeis, den Pistazien und Minzblättern garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Peinze am 12. Februar 2015