

Schokoladen-Espuma mit Bananen-Passionsfrucht-Salat

Für zwei Personen

Für die Schokoladenespuma:

75 ml Sahne 100 g Zartbitterschokolade (70%) 3 Eier

Für den Salat:

1 Banane 1 Passionsfrucht 1 Limette

$\frac{1}{2}$ Bund Koriander

Für die Erdnüsse:

20 g gesalzene Erdnüsse

Für die Schokoladenespuma:

Eier trennen. Schokolade in Stücke brechen. Sahne in einem Topf aufkochen, Schokolade unterrühren bis eine homogene Masse entsteht.

75 g Eiweiß einrühren und die Masse in eine Espumafflasche einfüllen.

Patrone laden, 30 Sekunden lang schütteln und Flasche für 10 min. in ein heißes Wasserbad stellen.

Für den Bananen-Passionsfrucht-Salat:

Banane schälen und würfeln. Passionsfrucht halbieren und Fruchtfleisch auslösen. Koriander abrausen und trockenwedeln. Limette halbieren und auspressen. Banane, Passionsfruchtfleisch, Limettensaft und Koriander miteinander verrühren.

Für die Erdnüsse:

Erdnüsse hacken.

Fruchtsalat in Gläser füllen, mit Schokoladenschaum bedecken und mit gehackten Erdnüssen bestreuen.

Lisa Lührs am 15. August 2019