

Schoko-Eis mit Gummibärchen-Espuma und Kiwano-Quark

Für 4 Personen

Für die Cannelloni:

6-8 Cannelloni Kakaopulver

Für das Gummibärchen-Espuma:

200 g Gummibärchen 5-6 cl Wasser 250 ml Milch

$\frac{1}{2}$ Rebe rote Trauben Schuss Sahne

Für das Schokoladeneis:

250 g dunkle Schokolade 500 ml Sahne Zucker

Für die Kiwano:

2 Kiwano $\frac{1}{2}$ Rebe rote Trauben

Für den Quark:

250 g Magerquark Orangensaft Zucker

Schuss Sahne

Für die Cannelloni:

Etwas Kakaopulver in Wasser lösen und die Cannelloni darin kochen. Sind die Cannelloni al dente, abgießen und in kleine Stücke schneiden. Diese auf ein Backblech legen und im Ofen bei ca. 160 Grad kross werden lassen.

Für das Gummibärchen-Espuma:

Die roten, gelben und orangenen Gummibärchen in einem Topf mit etwas Wasser schmelzen lassen. Anschließend Milch nach Gefühl und etwas Flüssigkeit von einigen gemörserten Trauben angießen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Etwas Sahne dazugeben und abkühlen lassen. Die Masse in eine Espuma-Flasche füllen, eine Kapsel aufdrehen und kalt stellen.

Für das Schokoladeneis:

Die Schokolade in gezuckerter warmer Sahne schmelzen lassen, bis eine schön cremige Konsistenz erreicht ist. Die Masse in eine Eismaschine füllen und zu Eis gefrieren.

Für die Kiwano:

Die Kiwanos halbieren und das Fruchtfleisch herauskratzen. Mit dem Saft von 1-2 Handvoll Trauben mischen.

Für den Quark:

Den Quark mit etwas Orangensaft, Zucker und Sahne nach Gefühl und Geschmack anrühren. Zum Anrichten eine Kugel Schokoladeneis in Dessert-Schälchen füllen. Das Gummibärchen-Espuma darüber geben und einige dünn geschnittene Traubenscheiben darüber verteilen. Mit einigen Schokoraspeln bestreuen. Einen Cannelloni-Chip anstecken.

Lea Linster am 21. April 2018