



Dattel-Schoggi-Cake mit Pistazienglace und Mandarinestückli



Zubereitung Dattel-Schoggi-Cake

Das Eiweiss mit dem Zucker aufschlagen. Währenddessen die Schokolade und die Butter auflösen und in das gut aufgeschlagene Eiweiss einmelieren. Zum Schluss das Natron, die Gewürze, das Mehl und die Datteln vorsichtig unterheben und sofort in eine gut gefettete und gemehlte Form füllen. In den Garraum geben und mit Heissluft 165 °C während 18 Minuten backen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.

Zubereitung Pistazienglace

Die Milch, den Rahm, das Eigelb und den Zucker zusammen unter ständigem Rühren auf 83 °C erhitzen. Dann etwas abkühlen lassen und die Pistazien dazugeben. Anschliessend gleich in die Glacemaschine füllen und gefrieren.

Rezept für 4

Zutaten Dattel-Schoggi-Cake

300 g Eiweiss
150 g Zucker
80 g Schokolade,
aufgelöst
60 g Mehl oder
Weizenstärke
30 g Butter
50 g Datteln, fein gehackt
5 g Natron
Vanille, Zimt und etwas
Zitroneschale

Zutaten Pistazienglace

500 ml Vollmilch
75 ml Rahm
60 g Eigelb
125 g Zucker
250 g Pistazien, gemahlen
2 Mandarinen
1 EL Zucker und 1 EL
Butter zum Caramelisieren
2 EL Weisswein zum
Ablöschen



Anrichten

Zubereitung Mandarinstückli

Die Mandarinen schälen und ca. 5 Stunden in kaltes Wasser einlegen.

Anschliessend das Weissweisse ordentlich abschälen. Danach in einer Sauteuse den Zucker und die Butter Caramelisieren und mit dem Weisswein ablöschen. Dann die Mandarinen dazugeben und etwas einkochen lassen. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Anrichten

Die Mandarinschnitze auf 4 Teller verteilen. Ein Stück Dattel-Schoggi-Cake dazulegen und mit einem Glaceportionierer je eine Kugel Pistazienglace dazu anrichten.

Garstufe Dattel-Schoggi-Cake

Mit Vorheizen – Auflage 1

18 Minuten | Heissluft 165 °C