

Schokoladenschnitte mit Grand Marnier und Himbeersorbet



Zubereitung Biskuit

Butter und Schokolade schmelzen. Das Eiweiss schaumig schlagen. Puderzucker und Eigelb ebenfalls schaumig schlagen und unter die Schokolade heben. Alles in eine ca. 2 cm hohe, eckige oder runde Form giessen und mit Heissluft 180 °C 15 Minuten backen.

Schokoladenmousse

Schokolade zum Schmelzen bringen. Gelatineblätter im Grand Marnier auflösen. Eigelb aufschlagen und mit der Grand-Marnier-Gelatine-Masse vermischen. Alles zu der geschmolzenen Schokolade geben und den halbsteif geschlagenen Rahm hinzugeben. Die Masse auf den Biskuitboden streichen und 2 Stunden kühl stellen.

Zubereitung Himbeersorbet

Glukose, Zucker und Wasser zusammen aufkochen und auskühlen lassen. Himbeeren mixen und passieren. Zuckersirup mit Himbeeren mischen und nach Belieben mit Minze oder Zitrone verfeinern. In der Eismaschine frieren.

Rezept für 4

Zutaten Biskuit

200 g Schokolade
100 g Butter
225 g Eiweiss, schaumig
geschlagen
225 g Eigelb
100 g Puderzucker

Zutaten

Schokoladenmousse

100 g Schokolade
10 g Grand Marnier
2 Blatt Gelatine
2 Eigelb
2,5 dl Rahm
Himbeeren zum Garnieren

Zutaten Himbeersorbet

50 g Glukose
115 g Zucker
115 g Wasser
Etwas Minze und Zitrone
500 g Himbeeren oder
Himbeermark



Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

15 Minuten | Heissluft 180 °C