

Sommer-Moelleux mit Schokolade und Beeren



Zubereitung Beerensorbet

2½ dl Wasser und den Zucker in einer Pfanne auf dem Herd zu Sirup aufkochen. Die Beeren pürieren, durch ein Sieb passieren und zum Sirup geben. Den Zitronensaft und 2 dl Wasser dazugeben. In einer Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Zubereitung Himbeerragout

Die Hälfte der Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. In einer Pfanne auf dem Herd das Wasser, den Gelierzucker, die Vanilleschote und den Zitronensaft aufkochen. Die pürierten Himbeeren dazugeben und zusammen etwas köcheln lassen, bis eine Bindung entsteht. Die restlichen ganzen Himbeeren zugeben und vorsichtig mischen. Vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen.

Rezept für 4

Zutaten Beerensorbet

2½ dl Wasser
250 g Zucker
500 g Beeren, gemischt
2 dl Wasser
1 Zitrone, nur Saft

Zutaten Himbeerragout

500 g Himbeeren
1 dl Wasser
150 g Gelierzucker
½ Vanilleschote, ausgekratzt
1 Zitrone, nur Saft

Zutaten Moelleux

225 g Butter
175 g Zucker
6 Eier
170 g Schokolade, weiss, flüssig
90 g Mehl



Zubereitung Moelleux

In einer Rührschüssel die Butter und den Zucker weich schlagen. Die Eier nacheinander unter stetigem Rühren begeben. Die flüssige Schokolade darunterühren und zum Schluss das Mehl vorsichtig darunterheben. Die Masse in vier gebutterte und bemehlte Formen füllen. In den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Heissluft 180 °C während 14 Minuten backen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.

Anrichten

Anrichten

Den Moelleux vorsichtig aus den Formen lösen und auf vier Teller stellen. Das Himbeerragout dazu anrichten. Je eine Kugel Beerensorbet dazusetzen.

Garstufe Moelleux

Mit Vorheizen – Auflage 1

14 Minuten | Heissluft 180 °C