

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Angela Lamprecht

Dessertvariationen

Zutaten für 4 Personen

Erdbeermousse:

525 g weiße Schokolade

3 Eigelb Bio

3 Eier Bio

50 g Zucker

5 Blatt Gelatine

60 g Erdbeerpüree

750 ml Sahne

Rote-Bete-Eis:

100 g Naturjoghurt

200 g Puderzucker

240 g Quark

100 ml Sahne

160 ml Milch

200 g Rote-Beete-Püree

Schokoladenerde:

85 g Butter

60 g Zucker

92 g Mehl

33 g Kakaopulver

3 g Meersalz

Pastinaken-Schokoladen-Creme:

200 g Pastinaken

ca. 80 g Schokolade

50 g Butter

Vanille, Ahornsirup, Salz, Anispulver (alles nach Gefühl)

Zubereitung

Erdbeermousse:

Schokolade schmelzen. Eier, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und nach Packungsanleitung in erwärmtem Erdbeerpüree auflösen. Sahne steif schlagen, Gelatine unter die Eimasse rühren. Schokolade unter die Ei-Gelatine-Masse geben, Sahne unterheben und kühl stellen.

Rote-Bete-Eis:

Alle Zutaten zusammen glatt rühren und in einer Eismaschine frieren.

Rhabarberkompott:

Rhabarber schälen und klein schneiden. Die restlichen Zutaten mit dem Rhabarber vermischen und ca. 20 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Schokoladenerde:

Alle Zutaten miteinander verkneten (nicht zu lange, der Teig muss bröselig sein!). Den Teig auf einem Blech gleich dick verteilen und bei 160 Grad ca. 12 min. backen.

Pastinaken-Schokoladen-Creme:

Pastinaken schälen und weich kochen. Schokolade schmelzen. Pastinaken in einem Mixer – am besten Thermomix – lang und fein mixen, evtl. etwas Sahne dazu geben und kalte Butter einmontieren. Die Masse muss schön samtig sein. Schokolade nach und nach dazu mixen. Die Konsistenz sollte einem feinen Kartoffelpüree ähnlich sein. Mindestens 5 Std. kalt stellen.

Rezept: Jens Schönege