

Schokoladen knusperschnitten mit Physalis und Himbeereis

Zutaten für vier Personen

Schokoladenmousse	6 Blätter Filoteig	1 Schälchen frische Himbeeren
250 g Kuvertüre, zartbitter	30 g Kakaobohnenbruch	ca. 250 ml Milch oder Sahne
600 ml Sahne	50 g Cashewnüsse, geröstet	1 EL Puderzucker
2 cl Kakaolikör	50 g Butter	Karamellhippen
1 cl Rum, weiß	100 g Puderzucker	150 g Zucker
3 Blätter Gelatine	Himbeereis	92 g Butter
2 Eier	400 g Himbeeren, tiefgefroren	75 g Mehl
Knusperblätter		75 ml Glukose, flüssig

So bereiten wir die Schokoladen-Schnitten mit Physalis und Himbeereis zu

1. Für die Schokoladenmousse ein Ei trennen, davon wird nur das Eigelb verwendet. Das Eigelb mit dem Ei, dem Kakaolikör und dem Rum im Wasserbad schaumig schlagen. Parallel die Kuvertüre in einem weiteren Wasserbad schmelzen lassen, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatine in der Eiermasse auflösen und die Masse anschließend unter die geschmolzene Schokolade rühren. Die Sahne steif schlagen, anschließend unter die Schokoladenmasse heben. Das Ganze in eine Spritztüte mit einer Sterntülle füllen und kaltstellen.
2. Für die Knusperblätter die Butter zerlassen und die Cashewnüsse hacken. Ein Blatt Filoteig mit etwas Butter bestreichen, mit Puderzucker bestreuen und mit Cashewnüssen und Kakaobohnenbruch belegen. Ein weiteres Blatt darauflegen. Nochmals Butter, Puderzucker, Cashewnüsse und Kakaobohnenbruch darauf geben und wieder ein Blatt oben auflegen. Wieder die vier Zutaten darauf geben und das gleiche mit den drei anderen Blättern wiederholen. Die beiden Blätterstapel zwischen zwei Silikon-Matten im Ofen goldbraun backen und in zwölf gleiche Stücke schneiden.
3. Für die Karamellhippen den Zucker mit Butter, Mehl und Glukose verrühren, kaltstellen und zu kleinen Kugeln formen. Die Kugeln auf einer Silikon-Matte im Ofen goldbraun backen. Vor dem Erstarren mit Hilfe einer Kelle zu Körbchen formen
4. Für das Himbeereis, die gefrorenen Himbeeren mit Puderzucker mischen, in ein hohes Gefäß geben und knapp mit Milch (Sahne) bedeckt auffüllen.
5. Anschließend mit Hilfe eines Pürierstabes zu einem cremigen Eis mixen.