

Sendungsdokument „Silvia kocht“

- Sendedatum: 03.04.2024
- Folgennummer: 544
- Namen der KöchInnen: Johann Egger
- Auflistung der Gerichte:

<u>Name des Gerichts</u>	<u>Zubereitung</u>
<p>„Schokoladen Brownie mit Prosecco-Sabayon und Nuss-Crunch“</p> <p><u>Zutaten</u> (4 Personen)</p> <p>Für den Brownie</p> <ul style="list-style-type: none">• 80 g dunkle Schokolade (70 %)• 80 g weiche Butter• 3 Eier• 40 g Mehl• 10 g Kakaopulver• ½ TL Backpulver• 50 g brauner Zucker• 80 g Staubzucker• Salz• Mark einer Vanilleschote <p>Für das Prosecco-Sabayon</p> <ul style="list-style-type: none">• 150 ml Prosecco• 60 g Feinkristallzucker• 3 Eidotter• 50 ml Obers• 1 Siphonflasche & 1 Patrone <p>Für die karamellisierten Nüsse</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 g Nüsse nach Wahl• 50 g Staubzucker• Abrieb einer Zitrone <p>Für die marinierten Erdbeeren</p> <ul style="list-style-type: none">• 50 g Erdbeeren• 10 g Staubzucker• Saft einer Zitrone <p>Für die Garnitur</p> <ul style="list-style-type: none">• Staubzucker• frische Minze	<p>1. Für den Brownie zuerst die Schokolade in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen. Die Butter, eine Prise Salz, den braunen Zucker, den Staubzucker und das Vanillemark in einer weiteren Schüssel mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Dann die Eier nach und nach dazugeben und die geschmolzene Schokolade unterziehen.</p> <p>2. Nun das Mehl, das Kakaopulver, und das Backpulver in die Brownie-Masse sieben, umrühren und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte, feuerfeste Form geben und etwa 25-35 Minuten (je nach Größe der Form) bei 160° C im Rohr backen.</p> <p>3. In der Zwischenzeit für das Prosecco-Sabayon den Prosecco mit den Eidottern und dem Feinkristallzucker in einem Topf mit einem Schneebesen warm aufschlagen und eine Minute durchkochen lassen. Danach das Prosecco-Sabayon in die Siphonflasche füllen (3/4 voll), das Obers begeben und eine Patrone eindrehen.</p> <p>4. Für die karamellisierten Nüsse die Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Rohr bei 160° C Umluft nach Wunsch rösten. Danach herausnehmen, abkühlen lassen und schälen.</p> <p>5. Dann den Staubzucker mit etwas Wasser in einem Topf aufkochen lassen und weiter zu einem Sirup einkochen. Die geschälten Nüsse in den Sirup geben und mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis der gewünschte Karamell-Grad erreicht ist. Die Nüsse mit Zitronenabrieb abschmecken.</p>

6. Für die marinierten Erdbeeren die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien, in feine Würfel schneiden und mit Staubzucker und Zitronensaft marinieren.

7. Zum Schluss die marinierten Erdbeeren in einem tiefen Teller anrichten und das Prosecco-Sabayon aufspritzen. Den Schokoladen-Brownie in kleine Stücke teilen, je zwei auf das Prosecco-Sabayon setzen und die karamellisierten Nüsse dazugeben. Das Dessert mit frischer Minze und Staubzucker garnieren.

Name des Gerichts

„Weiße Schokoladen-Schnitte mit Butterkeksboden und Fruchtgelee“

Zutaten

(4 Personen)

Für den Butterkeksboden

- 150 g Butter
- 150 g Butterkekse
- 20 g Eidotter
- 25 g Staubzucker
- Mark einer Vanilleschote
- Salz
- 1 Tortenring (Ø 24 x 6 cm)
- 1 Plastikbeutel

Für die weiße Schokoladenmousse

- 100 g weiße Schokolade
- 60 g Obers zum Aufkochen
- 4 Blatt Gelatine
- 60 g Eiweiß
- 40 g Kristallzucker
- 200 g Obers zum Aufschlagen

Für das Fruchtgelee

- 100 ml Fruchtsaft nach Wahl
- 2 Blatt Gelatine

Zubereitung

1. Für den Boden zuerst die Butterkekse in einen Plastikbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz darauf schlagen, bis feine Bröseln entstehen.
 2. Dann die zimmerwarme Butter mit dem Vanillemark, einer Prise Salz und dem Staubzucker in einer Schüssel in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Eidotter und die zerbröselten Kekse dazugeben, nochmal kurz mixen und mit einem Kochlöffel durchrühren, sodass nichts am Boden haften bleibt.
 3. Die Boden-Masse in einen mit Backpapier ausgelegten Tortenring geben und bei 160° C Umluft 14 Minuten im Rohr backen, danach herausnehmen und abkühlen lassen.
 4. Für die weiße Schokoladenmousse die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Anschließend das Eiweiß mit dem Kristallzucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät zu einem steifen Schnee aufschlagen und vorerst beiseitestellen.
 5. Nun 200 g Obers in einer Schüssel mit einem Handrührgerät luftig aufschlagen, 60 g Obers hingegen in einen Topf geben und aufkochen lassen. Sobald das Obers kocht, die grob gehackte weiße Schokolade und die ausgedrückte Gelatine hinzugeben und mit einem Schneebesen verquirlen.
 6. Die Schokoladenmischung etwas abgekühlt in eine Schüssel geben, den Eischnee hinzugeben und abschließend das geschlagene Obers unterheben. Die Masse dann auf dem abgekühlten Butterkeksboden verteilen und im Kühlschrank kaltstellen.
- Tipp:** Wenn vorhanden eine Tortenrandfolie innen an den Tortenring-Rand legen, damit die Torte später einfacher aus der Form gleitet.

7. Für das Fruchtgelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Fruchtsaft in einem Topf erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine hinzugeben und gut verrühren.

8. Zum Schluss das abgekühlte Fruchtgelee über die erkaltete Schlotte gießen und nochmals ein paar Minuten kaltstellen. Danach die Schlotte aus dem Kühlschrank nehmen, den Tortenring entfernen, die Schlotte in Stücke schneiden und je eines auf einem flachen Teller anrichten.

