Lapis Legit (indon. Schichtkuchen) aus Schokolade mit Rhabarber-Schaum



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikumpüree 450g



Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

Zutaten

4

Für den Schaum

- 2 dl Raberbercoulis
- 1 dl Erdbeercoulis
- 1 TL Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- 2 dl Tomatensaft
- 50 g Zucker
- 3 Gelatineblätter

Für den Lapis Legit und Schokoladencreme

- 100 g Butter
- 0,6 dl Sahne
- 0,2 dl Fraise du Bois Coulis
- 200 g Zartbitterschokolade
- 1 Biskuitteig
- 0,1 dl Fraise du Bois
- 0,4 dl Tomatensaft
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 0,5 dl Rhabarber-Coulis
- 0,5 dl Erdbeer-Coulis

Für das Vanilleeis (8 Personen)

- 0,75 dl Kochsahne
- 0,25 dl Vollmilch
- 250 g Zucker
- 125 g Eigelb
- 2 Vanilleschoten
- Sonstiges
- Himbeeren
- Limettenkresse
- Himbeer-Garnelencracker

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Zubereitung

Für den Schaum die Gelatine einweichen und in den Zutaten auflösen. Eine Siphonflasche mit der Schaummischung füllen und an einem kalten Ort aufbewahren.
Für den Lapis Legit die Butter schaumig rühren. Die Sahne und Fraise du Bois erhitzen und die Schokolade darin auflösen. Die Sahne-Schokoladenmasse abkühlen lassen. Mit der Butter und der Strattu di Pomodoro mischen. Fraise du Bois mit Tomatensaft, Rhabarber- und Erdbeercoulis mischen. Den Biskuitteige mit einem Nudelholz flach rollen und mit etwas Feuchtigkeit besprenkeln. Etwas trocknen lassen und mit der Schokoladencreme bestreichen, mehrere Schichten daraus machen. Den geschichteten Kuchen fest mit Plastikfolie umwickeln und unter leichtem Druck kaltstellen.
Für das Eis Sahne, Milch, 125 g Zucker und das Mark von zwei Vanilleschoten in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker vermengen und bei höchster Stufe mit einem Mixer verrühren, bis sie weiß werden. Wenn die Sahne kocht, die Masse unter Rühren langsam auf das weiß geschlagene Ei gießen. Die Mischung gut umrühren, wieder in den Kochtopf geben und auf ca. 70 bis 80°C erhitzen. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur die Masse sieben und so schnell wie möglich zurückkühlen. Wenn die Masse ausreichend abgekühlt ist, mit der Eismaschine Eis davon machen.
Die Himbeeren waschen.
Lapis Legit mit einem warmem, sauberen Messer in Scheiben schneiden. Eine Scheibe auf einen Teller legen, mit den Himbeeren bedecken und eine zweite Scheibe Lapis Legit darauf legen. Eine Kugel oder eine Quenelle Eis darauf löffeln und mit dem Schaum abschließen. Das Dessert mit den anderen Zutaten anrichten.