PASTA

Fruchtige Amarena trifft dunkle Schokolade und spritzige Limette

45 Minuten / Mittel / Dolci

Ein Dessert wird dann besonders spannend, wenn nicht die Süße allein im Mittelpunkt steht. Bei diesem Gericht treffen fruchtige Amarena-Kirsche, intensive Schokolade und die lebendige Frische der Limette aufeinander. Die warm servierten Gransole Amarena von Bon Pastaio bilden das Herzstück. Dazu sorgt ein luftig-leichtes Limetten-Espuma für Frische, während ein herbes Schokoladensorbet Tiefe und einen angenehm kühlen Kontrast auf den Teller bringt. Warm und kalt, cremig und luftig, süß und säuerlich, ein modernes Dessert mit italienischer Seele, das sich hervorragend als eleganter Abschluss eines besonderen Menüs eignet.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

400-500g Gransole Amarena von Bon Pastaio
30g Butter
einige Amarenakirschen
etwas Amarenasirup
150ml Sahne
100g Naturjoghurt
30g Puderzucker
Saft von 1 Limette
fein abgeriebene Schale von 1 Limette
1 Sahnesiphon + 1N2O-Kapseln
300ml Wasser
80g Zucker
100g dunkle Schokolade, idealerweise 70% Kakao
25g ungesüßtes Kakaopulver

1 Prise Salz
gehackte oder karamellisierte Haselnüsse
frische Limettenzeste
einige Amarenakirschen
optional kleine Minzblätter

ZUBEREITUNG

Das Wasser und den Zucker erhitzen. Kakaopulver einrühren und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade darin schmelzen. Mit einer Prise Salz abschmecken. Vollständig auskühlen lassen und anschließend in der Eismaschine gefrieren. Ohne Eismaschine in einem flachen Gefäß einfrieren und während des Gefrierens regelmäßig kräftig durchrühren. Sahne, Joghurt, Puderzucker sowie Limettensaft und Limettenabried glatt verrühren. Durch ein feines Sieb passieren, in einen Sahnesiphon füllen und mit einer N2O-Kapsel begasen. Kräftig schütteln und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Die Grandsole Amarena ca. 2-3 Minuten in kochendes Salzwasser geben und gar ziehen lassen, danach behutsam herausheben. Butter in einer Pfanne leicht aufschäumen. Die Gransole darin nur kurz schwenken, damit die feine Amarenafüllung geschmacklich im Vordergrund bleibt. Die warmen Gransole auf einem gekühlten Dessertteller arrangieren. Einen Tupfer oder eine Wolke Limetten-Espuma daneben setzen und eine Nocke Schokoladensorbet ergänzen. Mit Amarenakirschen, wenigen Tropfen Sirup, Haselnüssen und frischer Limettenzeste vollenden. **Genuss-Tipp:** Das Schokoladensorbet eher herb als süß halten. Zusammen mit der süß-säuerlichen Amarena und dem frischen Limetten-Espuma entsteht dadurch eine deutlich elegantere Balance.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

TK Gransole Amarena von BON PASTAIO, Amarenakirschen 230 g Glas von FABBRI, Amarena Sirup 560 ml Flasche von FABBRI

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte