

Hausgemachtes Waldbeereneis mit Topfenkuchen auf Schokoladensauce

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

Zutaten (für 4 Personen)

Für das Waldbeereneis:

- 300 g gemischte Waldbeeren
- 1 Creme Fraîche
- 1 Vanillezucker
- 160 g Honig
- Kokosraspel

Für den Topfenkuchen (Quarkkuchen):

- 1 kg Quark
- 6 Eier
- 1 Vanillezucker
- ½ Vanilleschote
- 2 Zitronen
- 400 g Zartbitterschokolade



Zubereitung

Den Quark in eine Schüssel geben. Eigelb und Eiweiß voneinander trennen. Das Eigelb verrühren und zu dem Quark geben. Das Eiweiß zu Eischnee verquirlen (Ein wenig Zucker dazugeben, damit eine schöne cremige Masse entsteht). Den fertigen Eischnee unter die Quarkmasse heben – ein Paket Vanillezucker dazugeben. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark ebenfalls in der Quarkmasse gut verteilen. Die Schalen der Zitronen raspeln und die Zitrone dann ausdrücken (Achtung: nicht zu viel von der Zitronenschale abraspeln, das weiße Fruchtfleisch enthält viele Bitterstoffe!). Zudem die Zitronenschale und den Saft mit dem Quark vermischen. Zum Schluss eine Prise Salz hinzufügen. Diese Masse auf einem Backblech, das zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde, gleichmäßig verstreichen. Im Ofen goldbraun backen lassen.

Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und auf dem Dessertteller einen Schokoladenspiegel ausbreiten. Ein Stück Topfenkuchen auflegen. Das Waldbeereneis in Kugeln portionieren und in Kokosraspeln wälzen. Die Kugel ebenfalls auf dem Teller anrichten und mit frischer Minze verzieren.

© 2013 kabeleins – Rosins Restaurants

Rezept und Video: www.kabeleins.de/tv/rosins-restaurants/rezepte/rosins-rezept-waldbeereneis-mit-topfenkuchen

Weitere Rezepte und Kochtipps auf: www.kabeleins.de/rezepte