



KAFFEE-MANJARITÖRTCHEN mit Himbeeren und Basilikum

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN - BODEN

3 Stk. Dotter | 30 g Zucker |
100 g Bitterschokolade | 55 g Butter |
3 Stk. Eiweiß | 30 g Zucker | 1 doppelter
Nespresso Lungo

ZUTATEN - MANJARI MOUSSE

150 g Obers | 50 g Zucker |
2 Stk. Dotter | 390 g Valrhona Manjari
Schokolade | 5 Blatt Gelatine |
7 Stk. Eiweiß | 30 g Zucker

ZUTATEN - BASILIKUMEIS

250 g Milch | 125 g Obers |
150 g Zucker | 4 Dotter | etwas Vanille-
zucker | 1 Vanilleschote | 250 g Topfen |
abgezupfte Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

BODEN: Das Eigelb mit Zucker und einem Spritzer Wasser schön flaumig schlagen. Aus der Bitterschokolade, der Butter und Espresso eine Ganache herstellen (beides schmelzen und miteinander verrühren) und dann unter das Eigelb heben. Zum Schluss das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Masse auf ein Blech streichen und bei 175 Grad für 10 Minuten backen.

MOUSSE: Das Obers kurz aufkochen. Die Manjari Schokolade darin auflösen, mit Dotter abbinden und die eingeweichte Gelatine einrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Masse heben. Dann die Masse auf ein mit Folie bedecktes Blech streichen und kalt stellen.

BASILIKUMEIS: Aus Milch, Obers, Zucker, Dotter und Vanillezucker eine Vanillesauce zubereiten, diese mit dem Topfen verrühren, die abgezupften Basilikumblätter dazugeben und kaltstellen. In Pacojet-Becher abgefüllt einfrieren oder in der Eismaschine ausfrieren.

Zum Anrichten den Boden und das Mousse ausstechen und den Rest vom Mousse mit einem Dressiersack aufspritzen, mit Basilikumeis servieren. Mit Himbeeren garnieren.



**NESPRESSO GOURMET WEEKS
KOCH 2019
MARTIN SIEBERER**
„PAZNAUNERSTUBE“, ISCHGL