

SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, MOSCATO D'ASTI-MINZ-GRANITÉE AN BASILIKUM-GRAND-MANIER-ERDBEEREN

Für 4 Personen

64 g Mehl	144 g Zucker	1 TL Zitrone	4 g Basilikum
8 g Backpulver	80 g Kuvertüre	300 ml Asti Weißwein	2 TL Grand Marnier
2 Eier	80 g Butter	12 g Minze	
2 Eigelb	40 ml Wasser	333 g Erdbeeren	

Zubereitung:

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Kuvertüre zerkleinern und mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Eier und das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren und die Ei-Masse mit dem etwas abgekühlten Kuvertüre-Butter-Gemisch zu einer Masse verrühren. Anschließend das Mehl und Backpulver nach und nach unter die Masse ziehen. Nun kleine Formen ausbuttern und auszukern, die Masse in die Formen füllen und einfrieren (sie sollten gut durchfrieren, mind. 1-2 Stunden)

Moscato d'Asti – Minz – Granitée:

Zuerst die Minze waschen und fein schneiden. Wasser, Zitrone, Zucker und Minze verrühren bis der Zucker sich aufgelöst hat und anschließend den Asti hinzugeben. Alles nun auf ein Blech geben und durchfrieren lassen.

SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, MOSCATO D'ASTI-MINZ-GRANITÉE AN BASILIKUM-GRAND-MANIER-ERDBEEREN

Für 4 Personen

Zubereitung:

Basilikum-Grand Manier-Erdbeeren :

Die Erdbeeren waschen und putzen (grün ab, je nach Größe vierteln oder kleiner schneiden). Den Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden. Nun die Erdbeeren und Basilikum in einer Schüssel mischen und mit dem Grand Manier marinieren

Den gefrorenen Kuchen nun im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 13 Min. backen und die Teller schon mal mit den Basilikum-Grand Marnier-Erdbeeren, garnieren. Nun den Kuchen dazu stellen und etwas vom Grantiée dazugeben.

Guten Appetit