

NACHSPEISEN

– Von Fabian Böckerler –

ZWETSCHGEN SORBET

1.320 g Zucker
120 g Dextrose
120 g Trockenglykose
10 g Zitronensaft
1.440 g Zwetschgenmark
2.880 g Wasser

ZWETSCHGENKRAWATTE

Strudelteig:
100 g Weizenmehl
10 g Speiseöl
20 g Eiweiß
30 g Wasser
1 g Salz

ZIMT MOUSSE

70 g weiße Kuvertüre
95 g Schaummasse
6 g Gelatine
153 g Sahne
10 g Zimt

ZUBEREITUNG

ZWETSCHGEN SORBET

Alle Zutaten auf 70 Grad erhitzen und schnell wieder abkühlen lassen. Zuckergehalt auf 29 % BRIX einstellen. Eismix in die Eismaschine und bis zur gewünschten Festigkeit ausfrieren.

ZWETSCHGENKRAWATTE

Studelteig:

Teig in KitchenAid geben und gut kneten lassen. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 5 Stunden ruhen lassen. Teig ausziehen, sodass man die Tageszeitung durchlesen kann.

Zwetschgenfüllung:

Das ausgezogene Blatt Strudelteig mit flüssiger Butter anpinseln. 5g Süßbrösel in die Mitte des Blattes streuen. Zwetschgenschnitze darauf aufbauen und mit Zimtzucker bestreuen. Krawatte wird oben zusammengeknotet, sodass die Enden jedoch zu sehen sind.

ZIMT MOUSSE:

Gelatine und Kuvertüre erwärmen und anschließend unter die Schaummasse heben, geschlagene Sahne mit Zimt unterheben.