

Für 4 Personen

Chartreuse Nesselrode mit weisser Kirsch-Schokoladensauce, Vanilleeis und Kemmeribode-Meringue

Süsser Mürbeteig

- 4 Röhren- oder Timbaleförmchen (ca. 5 cm Durchmesser)
- 40g Mehl
- 40g Zucker
- 40g gemahlene Mandeln
- 40g weiche Butter

Zubereitung

Alle Zutaten rasch zu einem Teig kneten. Den Teig 5 mm dick auswallen. Rondellen mit einem Durchmesser von 5 cm ausstechen und im Ofen bei 170°C goldbraun backen (Dauer ca. 6 Minuten).

Schokoladencrème

- 120g Vollrahm
- 100g dunkle Schokolade 65%
- 100g Marronipüree
- 5g Kirsch

Zubereitung

Rahm erhitzen und die Schokolade darin schmelzen und leicht erkalten lassen. Die Mürbteigrondellen in die vorgekühlten Förmchen geben und bis zur Hälfte mit der Schokoladenmasse auffüllen und erkalten lassen. Das Marronipüree mit dem Kirsch parfümieren und auf die Schokoladenmasse dressieren.

Weisse Schokoladensauce

- 70g Vollrahm
- 10g Kirsch
- 40g weisse Schokolade

Zubereitung

Rahm und Kirsch miteinander erwärmen und die Schokolade darin Schmelzen.

Vanilleeis

- 1 Vanillestengel
- 1 dl Rahm
- 1 dl Milch
- 50g Zucker
- 2 Eigelb

Zubereitung

Den Vanillestengel halbieren, auskratzen und in den Rahm und die Milch geben, zusammen aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Beides zusammen in die Pfanne geben, zur Rose abkochen und passieren. In die Eismaschine füllen und gefrieren.

Anrichten

Alles zusammen mit 4 mini Kemmeribode-Meringue auf einem Teller anrichten.