

## **Regine Seifert, Restaurant Usinga, Dessert für 4 Personen**

### **Zweierlei Valrhonashokolade, geflämmte Buttermilch und Nougateis**

#### **Luftschokolade:**

100 g Valrhona (35 % Kakaoanteil) mit

20 ml neutralem Speiseöl auf 27 °C erhitzen, in einen Sahneboy geben und mit 2 N<sub>2</sub>O-Kapseln unter Druck bringen.

Dann die ganze Masse in eine tiefgekühlte, folierte Form einsprühen und ca. eine Stunde im Tiefkühler durchkühlen lassen. Nach dem Herausnehmen nur mehr brechen.

#### **Nougateis:**

6 Eidotter (120 g)

1 Vollei zusammen mit

60 g Zucker über Wasserdampf schaumig schlagen.

250 ml Milch mit

250 ml Sahne aufkochen.

¼ l dieser Mischung langsam unter die Eimasse heben und später alles auf 82 °C erhitzen.

70 g Nougat dazugeben (stückweise).

60 g Valrhonashokolade (55 % Kakaoanteil) dazugeben und mit Grand Marnier, Amaretto und Rum nach Belieben abschmecken. Zum Schluss in der Eismaschine aufschlagen.

#### **Valrhonashokoladenmousse:**

2 Eigelb (40g),

2 Vollei und etwas Staubzucker gut durchschlagen und über Wasserdampf zerlaufene

250 g Valrhonashokolade und

1 Tafel Vollmilchschokolade unterziehen,

500 g geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und mit

2 cl Crème de Cacao und

2 cl Asbach uralt abschmecken.

Gut durchkühlen lassen!

### **Geflämmte Buttermilchcreme:**

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann mit ein paar Tropfen Wasser in der Mikrowelle auflösen.

200 g Buttermilch mit

10 g Zucker,

etwas Zitrone und

etwas Vanille abschmecken und die in Wasser gelöste Gelatine unterziehen. Alles in einen flachen Behälter füllen und im Kühlschrank stocken lassen.

Zum Anrichten in Riegel schneiden und mit einem Brenner leicht die obere Schicht anflämmen.