

Medium gebackenes Fondant von der Valrhona Schokolade mit Topfen Eis und Portwein Kirschen

125g Valrhona Schokolade 70%

125g Butter

80g Dotter

80g Eiweiß

20g Griffiges Mehl

40g Zucker

1Prise Salz

Zucker und Butter für die Formen

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Dotter und Eiweiß vermischen und vorsichtig mit einem Spatel unterheben. Mehl und Zucker vermengen, ebenfalls unterziehen. Gleich in 4 gebutterte und mit Zucker ausgestreute Dariol Formen abfüllen und eine Stunde kalt stellen. Das Fondant braucht im Rohr bei 200° Umluft ca. 10 Minuten. Die Garzeit kann je nach Backrohr und Form bzw. Füllhöhe variieren.

Für das Topfen Eis:

125 ml Milch

125g Creme Fraiche

150g Zucker

½ Vanilleschote

250g 40%igen Topfen

50ml Zitronensaft

Milch, Creme Fraiche, Zucker und die halbierte Vanilleschote gemeinsam aufkochen, überkühlen lassen. Die Vanilleschote heraus nehmen und mit den restlichen Zutaten auf mixen. Danach alles durch ein Spitzsieb treiben und in der Eismaschine frieren.

Für die Portwein Kirschen:

400g Kirschen

200ml Portwein

75g Zucker

½ Zitrone

Etwas Maizena

Die Kirschen entkernen. Die halbe Zitrone mit dem spitzen Ende auf eine Gabel stecken. Den Zucker karamellisieren, mit der Schnittfläche der Zitrone umrühren und nach und nach den Portwein eingießen. Und die Hälfte ein reduzieren und mit etwas angerührtem Maizena binden. Die Kirschen dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen.