

Schokoladentarte/ Büffeleis

Mürbteig:

1 Tartform 24 cm

125g Butter, in Stücke geschnitten

250g Mehl Type 405

1 TL Salz

Mark einer halben Vanilleschote

40g feiner Kristalzzucker

125 ml kaltes Wasser

Butter, Mehl, Salz, Vanille und Zucker vermengen.

Unter rühren das Wasser hinzufügen.

Weiterrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kühl stellen.

Schokoladentarte:

150 ml Sahne

50 ml Milch

200 g Valrhona

65 g ganze Eier

80°C, 1 ½ Std.

Wasserbüffeleis:

775ml Büffelmilch

60g Glucose

100g Zucker

Büffelmilch mit Glucose und Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen und dann den Rahm dazumischen. In Paco Jet Becher füllen und mind. 12 Stunden frieren lassen.