

**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser



CHAI-PARFAIT MIT WEISSER SCHOGGI, KAFFEE-ESPUMA UND KIRSCHKOMPOTT

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG CHAI-PARFAIT

Für 6 Förmchen à 1,5 dl Inhalt.

Rahm steif schlagen und beiseitestellen.
Eiweisse mit dem Salz steif schlagen.
Honig und Chai-Sirup beifügen und weiterschlagen,
bis die Masse glänzt und fest ist.

Weisse Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen.
Eigelbe sowie Rum zur weissen Schokolade geben und mischen.

Geschlagenes Eiweiss unter die Schoki-Eigelbmasse heben und geschlagener
Rahm sorgfältig darunterziehen.

Die Masse in die Förmchen füllen und 4h tiefgefrieren.

EINKAUFSLISTE

ZUTATEN PARFAIT

- 2 EIWEISS
- 1 PRISE SALZ
- 50 G WEISSE SCHOKOLADE
- 2 EL HONIG
- 5 EL CHAI-SIRUP
- 2 EIGELB
- 2 DL RAHM, STEIF GESCHLAGEN
- 4 EL RUM

POWERED BY:





KAFFEE-SCHOKOLADEN-ESPUMA

Vollrahm mit Zucker aufkochen,
Pfanne vom Herd ziehen und Espresso begeben.

Schokolade in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Gut verrühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Schokoladenrahm durch ein Sieb geben und in den KISAG Bläser füllen.

1 Stunde kühl stellen, mit zwei Kapseln begasen
und weitere 30 Minuten kühlstellen.



KIRSCHKOMPOTT

Alle Zutaten ausser den Kirschen in einen Topf geben
und 5 Minuten kochen lassen. Sieben und die Kirschen begeben.

Nochmals aufkochen. Zugedeckt beiseitestellen und auskühlen lassen.
Sauce abpassieren und nach Bedarf mit etwas Maizena abbinden.

Kirschen wieder dazugeben und mischen.

ANRICHTEN:

Chai Parfait auf dem Teller anrichten
und mit Kirschkompott und Schokoladen-Espuma ausgarnieren.



EINKAUFSLISTE

ZUTATEN ESPUMA

170 G VOLLRAHM
20 G ZUCKER
80 G ESPRESSO
100 G SCHOKOLADE, DUNKEL



EINKAUFSLISTE

ZUTATEN KOMPOTT

100 G ROTER PORTWEIN
130 G ROTWEIN
40 G KIRSCH
50 G ZUCKER
1 TL APFELKUCHENGEWÜRZ (Z.B. ANKERKRAUT)
200 G KIRSCHEN, FRISCH (ENTSTEINT)
ODER TIEFGEKÜHLT
WENIG MAIZENA