

EISCREME VOM ZIEGENKÄSE UND FEIGENSORBET MIT HONIG-WAFFELN

Ein Rezept vom Aurora Hotel/Restaurant

Zutaten

Zutaten für die Eiscreme vom Ziegenkäse:

Milch, 100 g Feigenpüree 100 g
Ziegenkäse, 25 g Zucker 40 g
Zucker 25 g Wasser 85 g
Eiklar (Eiweiß) 10 g
Sahne 20 g
Gelatine 5 g

Zutaten für die Honig-Waffeln:

Weiche Butter 75 g
Staubzucker 125 g
Mehl 00 60 g
Honig 60 g

Geröstete Pistazien:

Bronte-Pistazien 40 g
Zucker 30 g
Wasser 40 g

Zutaten für das Feigensorbet:

Feigenpüree 100 g
Zucker 40 g
Wasser 85 g

Zubereitung

Zubereitung der Eiscreme vom Ziegenkäse: In einem Topf Milch, Zucker, Eiklar und Sahne vermischen. Bis 82 Grad erhitzen und die Gelatine hinzufügen, die zuerst im kalten Wasser eingeweicht wurde. Alles zusammen in eine Schüssel schütten und für 24 Std. in der Tiefkühltruhe ruhen lassen.

Zubereitung des Feigensorbets: Alle Zutaten in einem Topf vermischen und zum Kochen bringen. Das Sorbet in ein Gefäß schütten, einfrieren und ab und zu rühren.

Zubereitung der Honig-Waffeln: Alle Zutaten zu einem Teig vermischen und Bällchen formen. Auf Backpapier für 5 Minuten bei 200 Grad backen.

Zubereitung der gerösteten Pistazien: Karamell mit Wasser und Zucker formen und die gerösteten Pistazien hinzufügen. Abkühlen lassen und auf die Eiscreme zerbröseln.

Guten Appetit