



So soll die Schoko-Knusperschnitte „Kalter Hund Reloaded“ aussehen. So geht's:

Aufbau. Knusperboden, dann den Biskuit darauf legen und mit der hellen Mousse bestreichen, durchkühlen. Anschließend die dunkle Mousse darauf streichen und wieder kühlen. Den zimmerwarmen Guss darüber gießen, kaltstellen und schließlich Portionieren.

Knusperboden

40 g Vollmilchschokolade
100 g Nougat
50 g zerbröselte Hohlhippen oder Cornflakes

→ Nougat und Kuvertüre schmelzen, Brösel einrühren und zwischen Backpapier auf die gewünschte Stärke ausrollen.

Basiscreme

90 ml Sahne
90 ml Milch
40 g Eigelb
20 g Zucker

→ alles zur Rose abziehen

helles Mousse

110 g Basiscreme
1 g Gelatine, eingeweicht
Abrieb von einer Tonkabohne

→ alles in der warmen Creme auflösen, abkühlen

Schokoladencreme

120 g Basiscreme
60 g dunkle Kuvertüre
20 ml Passionsfruchtmark

→ alles in der warmen Creme auflösen, abkühlen

Schokoladenbiskuit

2 Eier
60 g Mehl
30 g Kakaopulver, ungesüßt
Etwas Backpulver
90 g Zucker

→ alles mit dem Mixer verrühren, auf Backpapier bei 180°C ca. 5-10 Minuten backen

Kakaoglasur

75 g Zucker
60 ml Sahne

→ aufkochen

60 ml Wasser
7 g Kakaopulver, ungesüßt
2 g Stärke

→ verrühren und damit die Sahne andicken
→ 2 g eingeweichte Gelatine einrühren

Kokossorbet

100 g Joghurt
200 g Zucker
200 ml Kokosmilch
200 ml Wasser
Rum und Limettensaft nach Geschmack
→ zusammen in der Eismaschine gefrieren

Kokos Creme Brulee

320 g Eigelb
1,2 l Kokosmilch
128 g Zucker
400 g Kokosmark
30 ml Malibu Kokoslikör

→ in einem Wasserbad im Ofen bei 90 Grad stocken

Kaktuskaramell

100 g Zucker
100 ml Passionsfruchtsaft
100 ml Kokosmilch

→ zu Karamell schmelzen, mit Rum ablöschen

→ hinzugeben und zu Sirup einkochen

1 Ananas, in Würfel geschnitten

→ unterheben und kurz ankochen

Einige neutral eingelegte Kaktusblätter in Würfel schneiden und hinzugeben. **Fertig!**

Auch das Drehteam der Sendung Donnerwetter des mdr war begeistert in der Küche dabei.

