

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche 2014»

### Honig-Schoggi-Vanilleglace-Traum

Dessert von Harry Zartl

#### Vanilleglace

- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 EL flüssigen Honig
- 2 dl Milch
- 2 dl Rahm
- 1 Vanilleschote, aufgeschlitzt oder 2 Msp. Vanillesamen

In einer Schüssel Eigelb und Zucker zu einer cremartigen Masse schlagen (hell und zäh fließend). Milch, Rahm und Vanilleschote (Vanillesamen) in einer Pfanne unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren die heisse Milch zur Eiermasse schlagen. Dann die Eiermilch wieder in die Pfanne zurück leeren, Honig dazu geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze solange wärmen, bis die Eiermilch leicht bindet (zur Rose kochen). Die Eiermilch darf nie kochen!

Die Creme zum Abkühlen in eine Schüssel geben, dann in die Glacemaschine füllen und zu Glace verarbeiten lassen oder wer keine Glacemaschine hat eine Form mit Klarsichtfolie auslegen, die gekühlte Creme einfüllen und anfrieren lassen (2-3 Stunden).

#### Schokolade-Halbkugeln

- 120 g dunkle Schokolade

Schokolade auf max. 32°C im Wasserbad erwärmen oder in eine kleine Schale geben, mit Klarsichtfolie bedecken und im Steamer 10 Min. dämpfen.

4 Formen mit rundem Boden (ca. 10 cm Durchmesser) mit Alufolie auskleiden, so dass sie möglichst keine Falten hat. Ca. 30 g warme Schokolade in eine Form füllen und diese durch langsames Bewegen verteilen, bis die ganze Form gleichmässig mit Schokolade überzogen ist. Da die Schokolade beim Stehenlassen solange sie warm ist fließt, diesen Vorgang wiederholen, bis die Schokolade fest ist.

In den Kühlschrank stellen. Ausgekühlte Hohlkugeln herausnehmen und Alufolie sorgfältig entfernen. Die Schokolade-Halbkugeln wieder in die Form zurücklegen und mit der Honigglace füllen. Noch einmal mindestens ½ Std. in den Tiefkühler stellen.

### Dekoration

- Mangoscheiben
- 2 cl Pflümlischnaps

### **Servieren**

Den Pflümli in einer kleinen Pfanne wärmen. Mango schälen und in Scheiben schneiden. Die Schokolade-Halbkugel auf Dessertteller stürzen und mit den Mangoschnitzen ausgarnieren. Am Tisch den Schnaps über die Schokolade-Halbkugel giessen, anzünden und flambieren.