



Ihr habt mich herausgefordert und ich habe mir dieses leckere Baumdessert zur Aufgabe gemacht. In Efteling gibt es ein ähnliches Dessert für Kinder und ich habe mich davon inspirieren lassen, wollte das Dessert aber etwas weniger kindlich gestalten. Der Schokoladenbaum steht auf einem dunklen Crumble unter welchem sich eine luftige Mousse au Chocolat und ein leckeres Fruchtpüree verstecken. Ihr könnt die einzelnen Komponenten gut vorbereiten und dann vor dem Servieren auf einem Teller zusammenstellen.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: **4**

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und belege ein Blech mit Backfolie.

SCHOKOLADENCRUMBLE

Verknete die kalte Butter mit dem Zucker, Kokosblütenzucker, Dinkelmehl, Kakao, Salz und der Tonkapaste zu einem krümeligen Teig. Knete die Haselnüsse und das Wasser kurz ein und verteile den Crumble auf dem mit Backfolie belegten Blech. Backe den Crumble im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 15-20 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen. Gib die Kakaonibs zu den abgekühlten Streuseln und stelle sie beiseite.

FRUCHTPÜREE

Verrühre die Kirschen mit den Himbeeren und püriere sie mit dem Zucker und Zitronensaft. Füge Zimt, Wasser und Agaragar hinzu und rühre alles mit einem Schneebesen glatt. Lasse die Masse mindestens 2 Minuten lang sprudelnd aufkochen und lasse das Fruchtpüree anschließend vollständig abkühlen.

MOUSSE AU CHOCOLAT

Koche die Sahne mit dem Espresso auf, nimm sie vom Herd und rühre die Zartbitterkuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif und gib dabei nach und nach den Zucker dazu. Schlage die Sahne ebenfalls steif. Verrühre das Eigelb cremig und rühre die geschmolzene Kuvertüre vorsichtig ein. Hebe anschließend das steif geschlagene Eiweiß und die aufgeschlagene Sahne abwechselnd unter. Fülle die Mousse au Chocolat in eine tiefe Form und lasse sie im Kühlschrank fest werden.

SCHOKOLADENBAUM

Temperiere die Kuvertüre mit der Impfmethode. Schmilz dafür etwa zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre dann herunter und rühre das restliche Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Stelle die Kuvertüre nochmal für ein paar Sekunden auf das Wasserbad oder in die Mikrowelle. Teste mit einer Teigkarte ob die Kuvertüre richtig temperiert ist. Fülle sie dann in einen Spritzbeutel ohne Tülle. Fülle eine große Schüssel mit eiskaltem Wasser und gib Eiswürfel hinein, sie sorgen für die

SCHOKOLADENCRUMBLE:

- ☐ **100 g** Butter (kalt)
- ☐ **50 g** Zucker
- ☐ **50 g** Kokosblütenzucker
- ☐ **200 g** Dinkelmehl (630)
- ☐ **20 g** Kakao
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Tonkapaste
- ☐ **50 g** Haselnüsse (gehackt)
- ☐ **1 EL** Wasser
- ☐ **2 EL** Kakaonibs

FRUCHTPÜREE:

- ☐ **200 g** Kirschen (TK)
- ☐ **200 g** Himbeeren (TK)
- ☐ **50 g** Zucker
- ☐ **½** Zitrone (Saft)
- ☐ **1 Pr.** Zimt
- ☐ **100 g** Wasser
- ☐ **½ TL** Agar Agar

MOUSSE AU CHOCOLAT:

- ☐ **50 g** Sahne
- ☐ **50 ml** Espresso
- ☐ **200 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **4** Eiweiße
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **50 g** Zucker
- ☐ **200 g** Sahne

COMMUNITY CHALLENGE / 3D SCHOKOLADENBAUM / DESSERT



3D-Struktur des Baums. Schneide die Spitze des Spritzbeutels ab und spritze mit der Kuvertüre einen Baum in das Eiswasser. Wende den Baum immer wieder und spritze kleine Äste und Abzweigungen daran. Lasse den Baum kurz im Wasser liegen, nimm ihn dann heraus und lasse ihn auf einem Küchenpapier abtropfen und trocknen. Stelle ihn bis zum Servieren kalt.

ZUCKERWATTE

Bereite Zuckerwatte in einer Zuckerwattemaschine zu und forme sie zu kleinen Kugeln. Nach Belieben kannst du den Zucker vorher mit Lebensmittelfarbe einfärben.



Tipp: Du kannst auch fertige Zuckerwatte kaufen, falls du keine Zuckerwattemaschine besitzt oder den Baum mit anderen Süßigkeiten dekorieren.

SERVIEREN

Erwärme eine Pfanne, schmilz dann den Boden des Baums kurz darin an, sodass es glatt wird und anschließend am Teller klebt. Setze ihn auf den Teller und warte, bis er haftet.



Tipp: Friere deine Teller vorher kurz ein, so wird die Kuvertüre schneller fest und der Baum klebt fest.



Setze die Mousse au Chocolat in Nocken um den Baum, gib das Fruchtpüree darüber und decke alles mit dem Crumble ab, so sieht der Baum realistischer aus. Dekoriere den Baum mit der Zuckerwatte. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sallys!

☐ 4 Eigelbe

SCHOKOLADENBAUM:

☐ 400 g Zartbitterkuvertüre

ZUCKERWATTE:

☐ 100 g Zucker