

KARAMELLISIERTE POLENTA-TALER MIT SCHOKOBONS-JOGHURT-CREME & ERDBEERMARMELADE / BRANDNOOZ 4. GANG



Knusprige, karamellierte Polenta-Taler mit Schokobons-Joghurt-Creme und Erdbeermarmelade. Die Schokoladencreme wird durch den Joghurt super cremig und luftig leicht. Dazu kommt eine fruchtige Erdbeermarmelade. Das Dessert eignet sich übrigens super zum Vorbereiten. Schnell angerichtet ist der Nachtsch im Nu verzehrbereit!



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kühlzeit
30 Minuten

MARMELADE

Bereite die Marmelade laut Packungsanleitung zu und fülle sie noch heiß in saubere Gläser ab. Lasse sie vollständig abkühlen.

POLENTA-TALER

Koche den Erbsendrink gemeinsam mit dem Vanilleextrakt auf. Rühre anschließend die Polenta ein und lasse es 2 Minuten quellen. Wasche ein rundes Emaille Blech kalt aus und fette es mit Backtrennspray. Streiche die Polenta hinein und drücke sie mit nassen Händen vorsichtig glatt. Lasse sie im Kühlschrank komplett erkalten.

SCHOKOBON-SAHNE

Koche 100 g der Sahne auf, ziehe sie vom Herd herunter und gib die Schokobons hinzu. Rühre die Schokosahne glatt und stelle sie anschließend in den Kühlschrank. Die Sahne muss zur Weiterverwendung wieder komplett kühlfrigid sein, da sie sonst beim aufschlagen gerinnt.

Verrühre die abgekühlte Schokosahne mit dem Joghurt und der restlichen Sahne.

Streiche sie anschließend durch ein Sieb und fülle sie in eine ISI Flasche. Schraube die Flasche zu und drehe die Sahnekapsel auf. Schüttele die Flasche 6-8 Mal kräftig und stelle sie bis zur Verwendung kalt.



Alternativ kann die Sahne auch mit etwas Sanapart steifgeschlagen und so serviert werden.

POLENTA-TALER

Stürze die Polenta aus der Form und steche mit einem Ausstecher etwa 4 cm kleine Kreise aus.

Schmilz die Butter in einer Pfanne, gib den Zucker hinzu und lasse ihn karamellisieren. Lege die Polenta-Taler in die Pfanne und brate sie von beiden Seiten 2-3 Minuten an.

Gib nun 2-3 Esslöffel Erdbeermarmelade auf den Teller, lege 2-3 Polenta-Taler daneben und sprühe die Schokoladensahne dazu. Schneide die Schokobons klein und streue sie

MARMELADE:

- 500 g** Gelierzucker
- 1000 g** Erdbeeren

POLENTA-TALER:

- 100 g** Polenta (2 Minuten)
- 300 g** Flüssigkeit (Milch, Erbsendrink, ...)
- 1 TL** Vanilleextrakt

SCHOKOBON-SAHNE:

- 100 g** Schokobons
- 200 g** Sahne
- 170 g** Sahnejoghurt (0,2 % Fett)
- 4 TL** Sanapart (evtl.)

ZUM KARAMELLISIEREN & ANRICHTEN::

- 25 g** Butter
- 50 g** Brauner Rohrzucker
- 4** Schokobons
- 4** Erdbeeren

KARAMELLISIERTE POLENTA-TALER MIT SCHOKOBONS-JOGHURT-CREME & ERDBEERMARMELADE / BRANDNOOZ 4. GANG



darüber. Lege nach Belieben eine Erdbeere dazu.

Serviere das Dessert sofort.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3