

SCHOKOLADENBALL – DESSERT



Dieses Dessert ist etwas für Gäste. Unter einer Kugel aus weißer Schokolade versteckt sich leckeres Eis, die Kugel wird mit heißer Karamellsoße übergossen und die Kugel beginnt zu schmelzen. Eine Kugel reicht für 1-2 Personen aus.



Zubereitungszeit

20 Minuten



Kühlzeit

60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 4

VORBEREITUNG KUGELN

Schmelze 2/3 der Kuvertüre über einem warmen Wasserbad. Das Wasser darf nicht kochen. Ich mache es immer so, dass ich das Wasser aufkochen lasse, den Herd ausschalte, und dann die Schüssel mit der Kuvertüre drauf setze. Nehme die Kuvertüre vom Topf herunter, sobald sie geschmolzen ist, und rühre das restliche Drittel der Kuvertüre ein. Sobald die Kuvertüre sich aufgelöst hat, hat sie die perfekte Temperatur (29-30 °C).

Gieße jeweils 100 g Kuvertüre in die Plastikkugeln, verschließe die Kugeln und verteile die Kuvertüre gründlich. Damit die Kuvertüre gleichmäßig fest wird, habe ich die Kugeln auf einem Beutel TK-Gemüse gerollt und dann ins Gefrierfach gestellt. Dort habe ich sie in den ersten 10 Min. alle 2 Min. gedreht. Die Kugeln müssen mindestens 1 Stunde gekühlt werden. Anschließend lösen sie sich von alleine von der Plastik-Kugel.

ZUBEREITUNG KARAMELLSOSSE

Koche das Wasser, den Zucker, die Vanille und das Salz in einem Topf auf und lasse es so lange kochen, bis der Sirup hell karamellfarben ist. Füge die Sahne hinzu, koche sie auf, füge die Butter hinzu und koche alles für ca. 1 Min. Die Soße muss beim Servieren ganz heiß sein, stelle die Soße also kurz vor dem Servieren her.

Erhitze eine Pfanne und schalte den Herd aus. Nehme die Kugeln aus der Plastik-Kugel. Am besten fasst man die Schokoladenkugel mit einem Küchentuch an und schmilzt ein Loch in die Kugel, indem man sie in kreisenden Bewegungen in der Pfanne bewegt.

ANRICHTEN

Platziere 2 Kugeln Eis übereinander auf einem Teller und stülpe die Kugel darüber. Dekoriere es mit Physalis und gehackten Pistazien. Serviere das Dessert und übergieße es am Tisch mit der Karamellsoße. Die Schokoladenkugel schmilzt und das Eis kommt zum Vorschein. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SCHOKOLADENKUGEL:

- 400 g** weiße Kuvertüre
- 4** Plastik-Kugeln (10 cm Durchmesser, gibt's im Bastelladen)

KARAMELLSOSSE:

- 50 g** Wasser
- 100 g** Zucker
- Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Sahne (zimmerwarm)
- 1 EL** Butter
- Zum Anrichten, nach Belieben
- Pistazieneis
- Physalis
- Pistazien, gehackt