

Dessert Ruby Rubina

Ziegenfrischkäse – Johannisbeeren – Pumpernickel



Johannisbeer Coulis

150 g Johannisbeerpüree, Boiron

30 g Puderzucker

Xantan Pulver (nach Bedarf)

Alle Zutaten zusammen mischen und kaltstellen.

Ziegenfrischkäse Espuma

35 g	Eigelb
40 g	Zucker
100 g	Ziegenfrischkäse
100 g	Quark, Emmi
200 g	Milch, Emmi
25 g	Rahm 35%, Emmi
6 g	Blattgelatine

Eigelb und Zucker auf 45°C erhitzen, solange aufschlagen bis Masse erkaltet ist. Ziegenfrischkäse, Quark, Milch und Rahm zufügen. Kurz mit dem Thermomix aufschlagen. Mit einem kleinen Teil der Masse die eingeweichte Blattgelatine vermengen und wieder zugeben und gut erneut im Thermomix vermengen. Masse in eine Espumafflasche umfüllen und Flasche mit zwei CO₂ Patronen beladen. Kühl stellen.

Pumpernickel Streusel

250 g	Pumpernickel
75 g	Zucker

Pumpernickel austrocknen lassen. Zucker karamellisieren und auf den Pumpernickel giessen. Erneut trocknen lassen und im Thermomix zu Streuseln mahlen. Kühl und trocken lagern.

Aufbau

5 bis 10 g Coulis in einen Glas einfüllen, Ziegenfrischkäse Espuma aufsprühen dann Pumpernickel Streusel darauf garnieren. Mit geraffelter Ruby Rubina Couverture nach Wunsch dekorieren.

Rezepte für ca. 15 Desserts

Art. Nr. CARMA® Produkte

13081 CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%