

„Blondie“ auf Mangoragout mit Schokoladen-Sorbet

SCHOKOLADEN-SORBET (VEGAN)

1 L Wasser
380 g Zucker
100 g Kakaopulver
400 g Schokolade mit 60% Kakaoanteil

Alle Zutaten aufkochen und auf die Schokolade passieren.
In Paco Jet Dosen füllen und einfrieren.

BLONDIE (= HELLER „BROWNIE“)

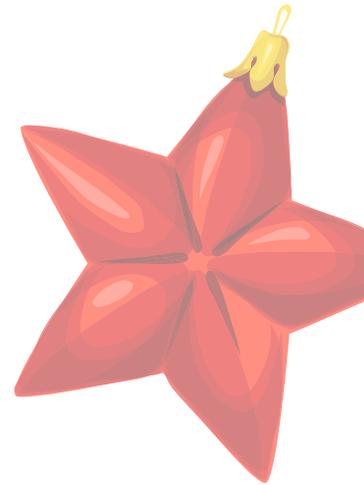
250 g weiße Kuvertüre
200 g Butter
100 g brauner Zucker
100 g weißer Zucker
3 Eier
200 g Mehl
50 g Macadamianüsse, geröstet
5 g Lebkuchengewürz

Kuvertüre in kleine Stücke hacken und 100 g davon separat stehen lassen. Den Rest mit Butter über einem Wasserbad schmelzen. Macadamia Nüsse bei 160 °C Heißluft ca. 10 Minuten im HOBART Combidämpfer rösten und nach dem Erkalten grob hacken. Dann die geschmolzene Butter/Kuvertüre mit den beiden Zuckersorten im Rührgerät vermischen. Anschließend die Eier hinzugeben und rühren, bis kleine Bläschen entstehen. Im Anschluss Mehl und Lebkuchengewürz hinzufügen und nur noch kurz vermengen. In die fertige Masse jetzt die vorher gehackte Kuvertüre und die gehackten Macadamia Nüsse geben.

Dann die Masse in eine zirka 30 x 10 cm große mit Backpapier ausgelegte Form geben und bei 160°C Heißluft für ca. 15 Minuten im HOBART Combidämpfer backen. Anschließend mit der Temperatur auf 135°C runtergehen, nochmals 15 Minuten mit reduzierter Lüfterradgeschwindigkeit zu Ende backen. In regelmäßigen Abständen mit einem Holzstäbchen schauen ob der Blondie fertig gebacken ist.

Tipp:

Für den Glanz kurz vor dem Servieren etwas erwärmte Konfitüre nach Wahl zum Bepinseln benutzen.



HOBART

Rezepte unter:
www.hobart.de/weihnachtskueche

MANGORAGOUT

1 frische Mango, gewürfelt
2 EL Mangosirup

Zutaten vermengen und bis zum Anrichten kalt stellen.

Optional: frische Himbeeren zur Dekoration.
Als Unterlage für das Sorbet Schokokekse fein mörsern, es verhindert,
dass das Sorbet zerläuft.

