

Schokokuchen vom Grill mit Beerensalat & Zitronensorbet



Rezept für ca. 8 Gusspfännchen oder große Muffinformen

Für die Schokokuchen:

Dunkle Küchlein:

200gr. Kuvertüre mit min. 70%

120gr. Butter

4 BIO Eier in Größe L

90gr. Zucker

80gr. Mehl

1 Prise Salz

Weißer Küchlein:

Wie dunkel - nur mit 110gr. Mehl

Zubereitung:

1.) Butter und Schokolade langsam schmelzen lassen.

2.) Eier, Zucker, Vanille und Salz schaumig aufschlagen.

3.) Schoko/Buttermischung zu den Eiern geben und nun das Mehl unterrühren.

4.) Den Teig ca. 1/2 Stunde kühlstellen.

5.) Teig in gebutterte Formen geben und bei ca. 190-200 Grad auf dem Grill indirekt backen. Wer einen flüssigen Kern möchte sollten nach ca. 11-12 Minuten eine Kontrolle machen, wer es fester möchte einfach 2-3 Minuten länger grillen.

Wer mag kann in die weißen Küchlein noch einen Toffifee vor dem Backen geben.

Für das Sorbet:

400ml Läuterzucker

400ml BIO Zitronen frisch gepresst

Zesten von 1-2 BIO Zitronen

1 Teelöffel Agartine oder Xanthan

Mark einer Vanilleschote oder Extract

Das Sorbet ist schnell und einfach herzustellen. Alle Zutaten kräftig Kaufmischen und kaltstellen. Die Masse soll im "Rohzustand" sehr kräftig schmecken weil sie beim Gefrieren noch an Geschmack verliert. Das ist bei Sorbet/Eis normal und man sollte hier keine Angst haben etwas mutiger beim Abschmecken zu sein. Die Masse nochmal kühlstellen.

Die gekühlte Eismasse in eine Eismaschine geben und gefrieren. Wer keine Eismaschine hat kann die Masse auch im Tiefkühlschrank gefrieren lassen muss hierbei aber min. alle 20-30 Minuten die Masse mit einem Schneebesen kräftig durchrühren damit sich keine großen Eiskristalle bilden.

Für den Beerensalat:

500gr. frische Beeren

1-2 Teelöffel Zucker

1 Prise Tonkabohne gerieben

Etwas Zitronensaft nach Geschmack

Nach Bedarf Likör oder Schnaps

Die Beeren mit den restlichen Zutaten ca. 1/2 Stunde vor dem servieren vermengen, kühl stellen. Fertig.

Die meisten Zutaten gibt eigentlich in jedem gut sortierten Supermarkt. Wenn Ihr etwas nicht bekommen solltet gibt es auch die Möglichkeit online zu kaufen. Links dazu findet Ihr auf meiner Webseite. P.S. Hier findet ihr auch weitere Rezepte zum Nachgrillen oder Nachkochen.

Bei Fragen einfach melden.

Guten Appetit wünscht Jörg Päßler



COOK AND GRILL
NOTHING ELSE . . .

www.cookandgrill.eu