

Gebackene Schokolade auf Zimt-Orangenschaum

Zubereitungszeit:

ca. 90 Min. inklusive 2 Std. Kühlzeit

Zutaten für 4 Personen

200 g Zartbitter Schokolade
100 g Sennbutter
5 g Zimt gemahlen od. mehr
4 Eier – Freiland
50 g Mehl, glatt
200 ml Rapsöl
500 ml Orangensaft, Frisch gepresst von Bio-Orangen
25 g Honig, Akaziensirup, etc. je nach Geschmack
3 Eiweiß

Staubzucker und/oder Zimt für die Decko der Kugeln



Zubereitung:

Die Schokolade gemeinsam mit der Butter über Wasserdampf/bad schmelzen.

Den gemahlenen Zimt dazugeben und kurz abkühlen lassen. Abschmecken ob genügen Zimt. Die Eier und das Mehl einrühren und im Kühlschrank **mind. 2 Std. kaltstellen.**

Denn Orangensaft in einen Topf geben und bis auf 100 ml reduzieren. Den Honig einrühren und abkühlen lassen.

Eiweiß einrühren und die Masse in einen Sahneboy füllen. Eine Sahnekapsel eindrehen und kräftig schütten. **Den Sahneboy mind. 2 Std. kaltstellen.**

Die Schokoladenmasse zu gleich großen Kugeln formen. Das Rapsöl in einem Topf auf 160 °C erhitzen und die Schokoladekugeln 4 Minuten darin frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Zesten (siehe unten) im gleichen Öl ganz kurz frittieren (dürfen nicht braun werden) und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Orangenschaum auf einen Teller spritzen, 1 Stk. Schokoladeball in die Mitte setzen, mit den Zesten garnieren, mit Staubzucker od. Zimt bestreuen und genießen.

Achtung!!!!

Mit einem Zestenreißer Zesten von den Orangen abschälen.

Weinempfehlung:

Espresso u. evtl. Grappa

Kochabend:

09. November, 2022 / Simon u. Milles