

# ROTKOHL-SORBET MIT SCHOKO-ZIMT-BROWNIE UND MASCARPONECREME

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p><b><u>Rotkohl-Sorbet</u></b>            140 g Rotkohl            100 ml Rotwein            70 ml Zuckersirup            100 g Heidelbeerkonfitüre            ½ Orange - Saft</p> <p><b><u>Schoko-Zimt-Brownie</u></b>  <b>(Form 23 cm x 23 cm)</b>            100 g Zartbitterschokolade            100 g Butter            2 Eier            100 g Rohrzucker            2 EL Orangenlikör            80 g Mehl            1,5 TL Zimt            20 g Kakao</p> <p><b><u>Schoko-Topping</u></b>            25 g Butter            1,5 EL Kakao            50 g Puderzucker            1 TL Vanillezucker</p> <p><b><u>Mascarponecreme</u></b>            100 g Quark            125 g Mascarpone            1 EL Orangensaft            ½ Orangen - Abrieb            25 g Zucker            1 TL Vanillezucker</p> <p><b><u>Außerdem:</u></b>            3 Spekulatiuskekse            1 EL gehackte Pistazien            oder            Orangenzesten</p>	<p><b><u>Rotkohl-Sorbet</u></b>            - Rotkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden            - Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten köcheln lassen            - Die Masse durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen            - Die Flüssigkeit in eine Eismaschine geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.</p> <p><b><u>Schoko-Zimt-Brownie</u></b>            - Form einfetten, Backrohr auf 170°C vorheizen            - Die Zartbitterschokolade mit 100 g Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen, anschließend leicht abkühlen lassen            - Die Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine cremig schlagen            - Schokolade und Likör unterrühren            - Mehl, Zimt und 20 g Kakao mischen, in die Schokomasse sieben und unterheben            - Teig in die Backform geben und ca. 20 Minuten backen</p> <p><b><u>Schoko-Topping:</u></b>            - Zutaten verrühren, evtl. mit den Händen (Handschuh verwenden) nachkneten</p> <p><b><u>Mascarponecreme</u></b>            - Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen/geben und mit dem Handrührgerät <u>auf kleiner Stufe kurz verrühren.</u>            - Sollte die Creme zu fest sein, evtl. etwas Milch einrühren.</p> <p><b><u>Dessert fertigstellen und anrichten</u></b>            - mit einem Dessertring (6 cm) Brownie-Kreise ausstechen            - mit Hilfe eines Spritzbeutels Tupfen des Schoko-Toppings darauf spritzen und auf die Dessertteller geben            - Die Spekulatiuskekse in einem Gefrierbeutel zu Krümel zerbröseln, jeweils einen Esslöffel davon auf die Dessertteller geben            - Mascarponecremetupfen auf den Teller spritzen und mit Pistazien oder Orangenzesten bestreuen            - Zum Schluss ein Nockerl des Rotkohlsorbets auf die Spekulatiuskrümel setzen</p>

Auszug aus:

Rotkohlsorbet mit Schoko Zimt Brownie › foodistas.de

<https://foodistas.de/rotkohlsorbet-mit-zimt-schoko-brownie/>