

Pistazieneis



Zutaten für ca. 8 Portionen:

- 680 ml kaltes Wasser
- 155 g Zucker
- 25 g Tapiokastärke
- 7 g Salz
- 0,3 g Xanthan (Marke Bob's Red Mill)
- 210 g reines Pistazienmus (aus Bronte-Pistazien, Marke PreGel)
- 102 g Pistazienöl (Marke Castelmuro)

Zubereitung:

1. Wasser in einen Topf geben, mit dem Zucker vermengen.
2. Tapiokastärke, Salz und Xanthan mit einem Stabmixer nach und nach in das kalte Wasser einarbeiten
3. Unter ständigem Mixen zum Kochen bringen, dann den Topf vom Herd nehmen.
4. Das Pistazienmus und Pistazienöl sorgfältig in die Mischung einarbeiten.
5. Masse über einem Eisbad kühlen.
6. Etwa 30 Minuten in einer Eismaschine verarbeiten, bis die Mischung gefriert und eindickt.
7. Eis mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden in einem luftdicht geschlossenen Behälter einfrieren, bis es fest ist.

Schokoladenkuchen aus der Mikrowelle

Zutaten für ca. 6-8 Portionen:

- 150 ml Vollmilch
- 115 g Bitterschokolade, gehackt
- 75 g Butter, gewürfelt
- 2 Eier, verquirlt
- 125 g Wondra
- 125 g Puderzucker
- 2 TL ungesüßtes Kakaopulver
- 1 1/2 TL Salz
- 1/8 TL Backnatron
- 0,3 g Xanthan (Marke Bob's Red Mill), optional
- Kochspray nach Bedarf

Zubereitung:

1. Untere Kante der Hartpapierbecher mit 4 gleichmäßig angebrachten Einschnitten versehen.
2. Milch, Schokolade und Butter in einer mikrowellengeeigneten Schüssel bei 1100 W in der Mikrowelle etwa 1 Minute schmelzen. Glatt rühren und leicht abkühlen lassen. Die verquirlten Eier unter die abgekühlte Schokoladenmasse rühren.
3. Wondra, Puderzucker, Kakao, Salz, Natron und Xanthan zusammen in eine Schüssel sieben.
4. Ein Drittel der Schokoladenmasse unter die trockenen Zutaten rühren, dann den Rest hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
5. Den Teig in einen 1-Liter-Siphon füllen und mit 3 N2O-Kapseln laden. Den Siphon bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen.
6. Die Hartpapierbecher innen mit Kochspray einsprühen; überschüssiges Öl abwischen.
7. Einen Becher zu einem Viertel mit Teig füllen. Kuchenteig bei 1100 Watt 50 Sekunden in der Mikrowelle backen. Kuchen ein paar Sekunden ruhen lassen, dann auf einen Teller stürzen.
8. Schritt 7 mit verbliebenem Teig und Bechern wiederholen. Warm servieren.

Prickelndes Obst

Zutaten:

- Trauben

Zubereitung:

1. Trauben und den 1-Liter-Sahnesiphon gut kühlen. CO₂ löst sich am besten in kalten Flüssigkeiten.
2. Gekühlte Früchte in den Siphon einfüllen und den Deckel aufsetzen.
3. Die erste CO₂-Kapsel einsetzen, dabei den Siphon senkrecht halten. Dann das Dosierventil betätigen, um das Gas auszublasen. Diese Entlüftung ist wichtig, denn so wird die zwischen und über den Früchten befindliche Luft durch CO₂ ersetzt.
4. Eine oder zwei weitere Gaskapseln einsetzen. Kein Gas austreten lassen. Den Siphon 5-10 Sekunden intensiv schütteln.

5. Dem Siphon für mindestens 4 Stunden (besser: 8-10 Stunden) kühl stellen und ruhen lassen, damit sich das Gas in den Früchten löst. Den Siphon nicht öffnen, bis die Früchte serviert werden.
6. Zum Öffnen den Siphon senkrecht halten, dabei ein Tuch gegen die Tülle pressen, um austretende Flüssigkeit aufzufangen. Langsam das gesamte Gas freisetzen. Den Deckel aufschrauben, Früchte ausgießen und servieren.