



Schokoladen-Mandel-Glace mit Zitrusfrüchtegratin

Dessert für 4 Personen

- 4 Orangen
- 3 Mandarinen
- 1 TL Butter, weich
- 4 TL gemahlene Mandeln
- 2 Eier
- 1 dl Milch
- 1 Beutel Vanillezucker

Glace:

- 60 g Mandelblättchen
- 120 g Zucker
- 100 g Schokolade Suprême Noir Authentique
- 2 dl Rahm
- 180 g griechischer Joghurt mit Honig

1. Für die Glace Mandeln in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten. Die Hälfte des Zuckers darüberstreuen und caramelisieren lassen. Auf einem Backpapier auskühlen lassen. Grob hacken.
2. Schokolade in Stücke brechen. Mit dem Rahm und dem restlichen Zucker bei kleiner Hitze schmelzen. Joghurt dazumischen. Masse ca. 4 Stunden tiefkühlen. Dabei alle 30 Minuten durchrühren. Nach ca. 1 Stunde caramalisierte Mandeln daruntermischen. Glace vollständig gefrieren lassen.
3. Kurz vor dem Servieren Backofen auf 220 °C vorheizen. Orangen und Mandarinen samt weisser Haut schälen und in dünne Scheiben schneiden. Gratinförmchen mit Butter ausstreichen und mit gemahlenden Mandeln ausstreuen. Früchte darin auslegen. Eier, Milch und Vanillezucker verrühren. Über die Früchte giessen. Gratin in der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen. Mit Schokoladenglace servieren.

**Zubereitung ca. 40 Minuten
+ ca. 4 Stunden tiefkühlen**

Pro Person ca. 16 g Eiweiss, 48 g Fett,
71 g Kohlenhydrate, 3350 kJ/800 kcal



Soufflé-Glace mit weisser Schokolade und Mango

Dessert für 4 Personen

Für 4 Souffléförmchen à ca. 1 dl

- 1 Mango
- 150 g weisse Schokolade Suprême Crema Catalana
- 2 Eier
- 2 dl Vollrahm
- 60 g Zucker
- 1 EL gehackte Pistazien

1. Förmchen mit Backpapierstreifen so umwickeln, dass die Papierstreifen mindestens 2 cm über den Rand ragen. Papierstreifen fixieren. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. In kleine Würfel schneiden.
2. Schokolade in Stücke brechen. In einer Schüssel über einem warmen Wasserbad langsam schmelzen. Eier trennen. Eiweiss und Rahm separat steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Geschmolzene Schokolade darunterrühren. Rahm und Eischnee mit gut der Hälfte der Mangowürfel unter die Schokoladenmasse heben. Restliche Mangowürfel zugelegt kühl stellen.
3. Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen. Mindestens 6 Stunden tiefkühlen. Soufflé-Glace mit den kühl gestellten Mangowürfeln und mit Pistazien garnieren.

**Zubereitung ca. 45 Minuten
+ mind. 6 Stunden tiefkühlen**

Pro Person ca. 8 g Eiweiss, 36 g Fett,
47 g Kohlenhydrate, 2300 kJ/550 kcal