



Erdbeer-Basilikum-Schokolade im Glas

Sebastian Kind, Pâtissier des Restaurants Torkel in Vaduz, hat für die Kochrezeptsammlung ein sommerliches Dessert entworfen. Das Dessert schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch farblich ein absoluter Hingucker.

Zutaten für 4-6 Personen:

Basilikumcreme

- 1 Bund Basilikum
- 80 g Traubenkernöl
- 50 g Staubzucker
- 200 g Mascarpone
- 100 g Quark
- 1 Stk Limette
- 3 Stk Eiweiss
- 30 g Zucker

Erdbeersorbet

- 250 g Erdbeermark
- 50 g Wasser
- 50 g Zucker
- ½ Stk Zitrone (Saft)

Zusätzlich

- 250 g Erdbeeren
- 200 g Schokoladen Crunch (Cookies)
- Staubzucker
- 4 Gläser

Zubereitung

Basilikum zupfen, waschen und trockentupfen. Basilikum, Staubzucker und Öl mit einem Stabmixer fein mixen. Mascarpone, Quark, Limettenabrieb und Saft in einer Schüssel glattrühren. Eiweiss mit Zucker aufschlagen. 2/3 des Basilikum-Öls zur Quarkmasse geben und gut verrühren. Das aufgeschlagene Eiweiss vorsichtig darunterheben. Sorbet Wasser und Zucker zusammen aufkochen und abkühlen lassen. Alle Zutaten miteinander vermengen und in die Glacé-Maschine geben. Zusätzlich Erdbeeren waschen, klein schneiden und nach Belieben mit Staubzucker marinieren. Wenn alles bereit: nach Belieben in die Gläser schichten.