



VILLINO

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit salzigem Milcheis

(für 4 Personen)

Mürbteig

- 130g Butter
- 90g Puderzucker
- 90g gemahlene Mandeln
- 1 Ei
- 200g Mehl
- 1 Prise Salz

Alles zu einem homogenen Teig verkneten, dann 1 Stunde kaltstellen und ruhen lassen. Dünn ausrollen und in Förmchen (Tartelette Formen) geben und andrücken. Bei 180° ca. 8-12 Min. backen

Lauwarmer Schokoladenkuchen

- 100ml Milch
- 200ml Sahne
- 100g Zucker
- 160g Eigelb
- 100g Vollmilchschokolade
- 100g Zartbitterschokolade

Sahne und Milch aufkochen und auf die temperierte Schokolade geben. Nun mit einem Silikon Spatel die Masse vermischen, bis sie homogen ist und die Schokolade vollends geschmolzen ist. Zum Schluss das Eigelb in die Masse unterheben und kaltstellen. Dann die abgekühlte Masse zu 70% in die Formen füllen und bei 170° bis es gestockt ist backen.



VILLINO

Salziges Milcheis

- 700ml Milch
- 300ml Sahne
- 150g Eigelb
- 185g Zucker
- 5g Salz

Milch und Sahne auf 65° erhitzen. Zucker und Eigelb verrühren und in die Milch- und Sahne-Mischung geben. Wieder auf 65° erhitzen und mit etwas Salz abschmecken. Gefrieren lassen.