

Dessert
**Himbeer-Granité mit flambierter
Zitronencreme**

**Rezept für 6 Personen | Zubereitungszeit: 30
Minuten | Gefrierzeit: 4 Stunden**

Zutaten

750 g TK-Himbeeren
12 Himbeeren
3 Zitronen (unbehandelt)
3 Limetten (unbehandelt)
6 Eier
85 g Butter
ca. 200 g Puderzucker
160 g Zucker
1,5 Blatt Gelatine
6 Himbeerbonbons (z.B. von Küfa)
2 EL hochwertiges Olivenöl

**DINNER
STORIES**

Your Culinary
CONCEPT STORE



Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Großer Gefrierbeutel oder Vakuumierbeutel

6 Servierringe (ca. 10 cm Durchmesser)

Backpapier

flache Auflaufform (passend für die 6 Servierringe nebeneinander)

Mixer zum Pürieren

Großes, feines Sieb

Moulinette oder Handreibe

Flambierbrenner

Silikonpinsel

Plattiereisen

ZUTATEN ZUBEREITUNG

1. Zitronencreme zubereiten	
1,5 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einweichen.
	Die Schale von
3 Zitronen	und
2 Limetten	fein abreiben und die Früchte anschließend in einen kleinen Topf auspressen.
	Den Saft mit
80 g Zucker	aufkochen, die Flüssigkeit auf 80 Grad Celsius abkühlen lassen und dann
3 Eier	in den Topf geben. Sofort wie eine Zabaione aufschlagen.
85 g Butter	in kleine Würfel zerteilen und in die noch heiße Masse geben. Anschließend die eingeweichte Gelatine ausdrücken und hinzugeben. Den Topf in ein kaltes Wasserbad stellen und die Masse kalt rühren.
3 Eier	trennen und das Eiweiß mit
80 g Zucker	zu steifem Schnee schlagen. Unter die kalte Masse heben.
	6 Servierringe in eine mit Backpapier ausgelegte, flache Auflaufform stellen.
	Die Zitronenmasse in einen Spritzbeutel füllen, in die Ringe spritzen (nach oben hin dekorative Kreise) und mindestens 4 Stunden einfrieren (besser über Nacht).
2. Himbeer-Granité zubereiten	
750 g TK-Himbeeren	auftauen lassen und anschließend mit
150 g Puderzucker	und dem Saft von
1 Limette	mischen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Masse in einen Gefrierbeutel füllen und leicht flach drücken. Den verschlossenen Beutel für 4 Stunden im Gefrierfach durchfrieren lassen.
3. Himbeer-Glashippen zubereiten	
6 Himbeerbonbons (z.B. von Küfa)	mithilfe einer Moulinette (alternativ mit einer Handreibe) zerkleinern und auf einem Backpapier oder einer Backmatte im Ofen bei 140°C schmelzen lassen.
	Blech aus dem Ofen nehmen, geschmolzene Masse in eine gewünschte Form schneiden (z.B. Dreiecke) und erstarren lassen.
4. Anrichten	
	Auf 6 Tellern je ein wenig
Olivenöl	mit einem Silikonpinsel in einem Halbkreis verstreichen.
	Gefrorene Zitronencreme auf dem Teller platzieren und den Ring entfernen. Mit etwas

Puderzucker bestäuben und den Puderzucker mit dem Flambierbrenner karamellisieren.

Himbeer-Glashippe an die flambierte Zitronencreme drücken und zwei gepuderte Himbeeren daneben platzieren.

Das gefrorene Granité mit einem Plattiereisen zu Crushed Ice klopfen, neben der Zitronencreme anrichten und sofort servieren.
