



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 56

Schokoladen-Wan Tans mit Campari-Orangen

Zutaten

3 große Orangen

200 ml Campari

3 Blatt weiße Gelatine

55 g Zucker

20 g Speisestärke

240 ml Milch

55 g Zucker

130 g Sahne

250 g Kuvertüre

300 g Sahne

Wan Tan Teig (TK, aus dem Asialaden)

Öl zum Frittieren

3 Eigelb (60 g)

 ½ Tonkabohne

Rezept

Die Orangen schälen, in eine Schüssel geben, mit dem Campari übergießen und mit 20% Zuckerwasser auffüllen, bis sie bedeckt sind. Über Nacht kalt stellen. Am Tag darauf 3 Blatt Gelatine ca. 5 Minuten einweichen. Stärke mit 2-3 EL Milch und dem Eigelb glattrühren. Übrige Milch mit 55 g Zucker aufkochen. Stärke-Eigelb-Mischung zugeben, unter Rühren aufkochen, dann beiseitestellen. Tonkabohne auf einer Muskatreibe fein reiben und unterrühren. Gelatine ausdrücken, unter die Puddingmasse heben und abgedeckt kaltstellen. 130 g Sahne steif schlagen, unter die Tonkabohnenmasse heben. In eine Form füllen und ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Sahne aufkochen und über die zerkleinerte Kuvertüre gießen. Rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. In eine flache Form, ca. 1 cm hoch gießen und auskühlen lassen. Die feste Masse in 1 cm große Würfel schneiden und je einen Würfel zu einer Kugel formen und in ein Wan Tan Blatt geben. Zu einem Säckchen formen, durch festes Drücken verschließen und in 180°C heißem Fett ca. 1 Minute backen, auf Papier abtropfen lassen und dann noch heiß servieren. Die Orangen vom Vortag in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Eine Nocke Mousse darauf geben und zum Schluss das heiße Schokosäckchen dazu legen. **Guten Appetit!**