

Schokolade



160 g Eigelb (= 8 Stk.)
 250 g Zucker
 50 g Glukose
 700 g Milch
 300 g Rahm (Sahne)
 2 Blatt Gelatine
 2 Vanilleschoten
 1 Prise Mehl

300 g dunkle Couverture
 200 g Rahm (Sahne)

Zubereitung:



Mit Couverture und Rahm eine Canache herstellen: Den Rahm (Sahne) kurz aufkochen und in die gehackte Couverture geben.



Durchrühren bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind und...



Die Gelatine in Wasser einweichen. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen.



Die Milch und den Rahm mit der Hälfte des Zuckers, der Glukose, dem Vanillemark und den Schotenresten aufkochen.



Währenddessen die Eier trennen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker und einer Prise Mehl schaumig schlagen.



Die heiße Milch/Rahm-Mischung in die Eigelbmasse einrühren.



Die ganze Mischung wieder in die Pfanne zurück geben und bis "zur Rose" (ca. 87°C) erhitzen.



Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel lassen.



Die noch flüssige Canache in die Eiermasse geben und alles gut verrühren.



Diese Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen, damit die Masse schnell abkühlt. Dabei ständig rühren, damit sich keine Haut bildet. Wenn die Masse abgekühlt ist, in eine Glacemaschine geben oder so einfrieren wie es in den Grundlagen beschrieben ist.