



Ganache mit eingeweckten Brombeeren und Karamell Crunch

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

300 g	Bitterschokolade	350 g	Zucker
200 g	Sahne	2	Eier/ Eiweiß
4 EL	Wasser	250 ml	Portwein
250 ml	Johannisbeersaft	1	Zimtstange
1	Sternanis		

Zubereitung

1. Die Sahne aufkochen, über die Bitterschokoladenstücke gießen und schmelzen lassen. Verrühren und in eine Schüssel abfüllen.
2. 200 g Zucker mit 4 Esslöffel Wasser und einer Prise Salz vermischen und auf kleiner Stufe zu einem Karamell kochen lassen. Karamell auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und aushärten lassen.
3. Zwei Eiweiß mit 100 g Zucker und einer Prise Salz aufschlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
4. Bei 90°C im Ofen für ca. 2-3 Stunden trocknen lassen.
5. 250 ml Saft mit 250 ml Portwein und 100 g Zucker aufkochen. Sternanis und Zimtstange dazugeben und über die Beeren gießen.
6. Anschließend für ca. eine Stunde ziehen lassen.
7. Schokoladen Ganache mittig auf einem Teller anrichten und mit den Beeren, dem Karamell und Baiser aus garnieren.