



hr1-DOLCE VITA

Ingo Bockler

Geeister Quitten-Guglhupf im Schokoladenmantel

(10 Portionen)

ZUTATEN

300 ml Quittensaft
3 Eigelb
40 g Zucker
4 cl Quittenbrand
400 g Schlagsahne
150 g dunkle Kuvertüre

Zum Garnieren:

Gesüßte Orangenfilets
Quittenmark

ZUBEREITUNG

Den Quittensaft auf 1/3 (100 ml) sirupartig reduzieren und abkühlen lassen.
Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und 10 Silikonformen (Portion, Guglhupf) damit dünn einstreichen, abkühlen lassen.
Eigelbe mit dem Zucker in einer Schlagschüssel verrühren und mit dem Schneebesen im Wasserbad cremig-weißschäumig aufschlagen. 100 ml Quittensirup und den Quittenbrand unterrühren und weiter kalt schlagen. Die nicht ganz steif geschlagene Sahne unter die Quittenmasse heben und in die vorbereiteten Formen füllen, einfrieren.

Zum Servieren die Parfaits vorsichtig aus der Form drücken, auf Teller setzen und ein paar Minuten lang temperieren. Mit gezuckerten Orangenfilets auf etwas Quittenmark anrichten