



So wird das Rezept „Kanarische Perle“ von Chef Fabián Maldonado zubereitet

ÜBER DAS REZEPT

Das spektakuläre Dessert, das Fabián Maldonado uns vorstellt, besteht aus einer durchsichtigen Zuckerkugel, die mit den süßen Aromen und Geschmäckern verschiedener Gebiete der Insel Gran Canaria gefüllt ist. So gelingt es Chef Maldonado, seine Gäste in einem einzigen Dessert mit Gummibonbons aus Honigrum von Arucas, Gofio-Schaum aus Santa Brígida, Príncipe-Alberto-Mousse, Bienmesabe aus Tejeda und Sorbet aus Tejeda-Kaffee zu verzaubern.

ZUTATEN

(für 18 Portionen)

Schokoladenmousse Príncipe Alberto

*300 g schwarze Schokolade
200 g Eiweiß
100 g Eigelb
120 g Zucker
60 g Mandeln aus Tejeda
60 g Haselnüsse*

Gofio-Schaum

*150 g Sahne
150 g Milch
120 g Gofio aus Santa Brígida
80 g brauner Zucker*

Gummibonbons aus Honigrum

*125 cl Honigrum aus Arucas
3 Blatt Gelatine*



Kaffeesorbet

*100 ml Espressokaffee
Xantana
2 g Sucroemul
20 g brauner Zucker*

Zuckerkugel

20 g Isomalt-Zucker

Getrocknete Blumen

ZUBEREITUNG

Schokoladenmousse Príncipe Alberto

Die Schokolade erhitzen, Eigelb schlagen und zuletzt das Eiweiß schaumig schlagen. Zuerst das Eigelb, dann das Eiweiß unter die erhitzte Schokolade rühren. Zuletzt die gemahlene Mandeln und Haselnüsse hinzufügen. Die Mousse in einen Spritzbeutel füllen und zur Seite stellen.

Gofio-Schaum

Die Milch mit Gofio und Zucker erhitzen und gut auflösen, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Die Mischung in einen Siphon füllen, dann die Sahne mit zwei Ladungen direkt in den Siphon füllen, um einen luftigen Schaum zu erzeugen. Zur Seite stellen.

Honigrum-Bonbons

Den Rum erhitzen und reduzieren. Die zuvor eingeweichten Gelatineblätter hinzugeben. Wenn die Gelatine ganz aufgelöst ist, vom Herd nehmen und eine Stunde lang in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird. Die Gelatinemasse in kleine, einen halben Zentimeter große Würfel schneiden.

Kaffeesorbet

