



So wird „Cálido“ zubereitet, das köstliche Dessert von Aitor Neketán

VORBEREITUNG

a) Zutaten und Zubereitung des Rum-Maracuja-Gels

- 35 g Maracuja-Saft
- 25 g brauner Zucker
- 2 g Limettenschale
- 365 g neutrale Glasur
- 70 g weißer Arehucas-Rum

Den Saft mit dem Zucker und der Limettenschale erwärmen. Mit der neutralen Glasur und dem Rum vermischen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

b) Zutaten und Zubereitung des Bananen-Maracuja-Kompotts

- 65 g Maracuja-Fruchtfleisch
- 40 g brauner Zucker
- 40 g flüssige Butter
- 630 g Banane
- 5 g Pulvergelatine

Die Bananen schälen und in Stücke schneiden.

Die übrigen Zutaten (außer der Gelatine) miteinander vermischen, eine Marinade bereiten und die Bananen 40 Minuten darin ziehen lassen.

Alles in eine Schüssel geben und 15 Minuten bei 200° C im Ofen backen.

Die eingeweichte Gelatine hinzugeben.

In den Kühlschrank stellen.



c) Zutaten und Zubereitung für die Mandelstreusel

140 g Butter
 140 g Mehl
 140 g gemahlene Mandeln
 140 g Muscovado-Zucker
 4 g Limettenschale

Alle Zutaten miteinander vermischen und rühren, bis kleine Kugeln entstehen.
 Bei 150° C im Ofen backen, bis sie goldbraun sind.

d) Zutaten und Zubereitung für die Mandelstreusel

Orelys ist eine neuartige, „blonde“ Schokolade
 700 g Vanillecreme
 5 g Pulvergelatine
 400 g Orelys

Vanillecreme zubereiten, durch ein Sieb geben und die eingeweichte Gelatine hinzufügen. Mit der Orelys-Schokolade emulgieren.
 Im Kühlschrank kristallisieren lassen.

ZUBEREITUNG

Anrichten des Desserts

Etwas Bananen-Maracuja-Kompott in die Tellermitte geben und verteilen.
 Die Orelys-Creme schlagen und drei Kugeln mit dem Spritzbeutel auf den Teller setzen.
 Mit einem heißen Löffel Hohlräume formen und mit dem Rum-Maracuja-Gel füllen.
 Mit einem Spritzbeutel Tropfen der Orelys-Creme aufsetzen.
 Alles mit Mandelstreuseln und Rum-Maracuja-Gel dekorieren.