

.....
MANDELSULZ
(BLANC-MANGER)
MIT VANILLEMARKE,
ROTEM BEERENREICHEN
& KANDIERTEM RHABARBER



MANDELSULZ (BLANC-MANGER) MIT VANILLE

Quark 40 %.....	335 g
Ultrahoherhitzte Sahne 35 %.....	335 g
Streuozucker	65 g
Pulvergelatine	10 g
Wasser	50 g
Vanilleschote NOROHY	12 g

Das Gelatinepulver mit Wasser **vermischen**.

Den Quark **lau erwärmen** und den Streuzucker sowie die zuvor ausgekrazte Vanille hinzugeben.

Die Sahne **schlagen**, bis sie eine schaumige Konsistenz hat.

Die Gelatine in der Mikrowelle **auflösen** und dann den lauwarmen Quark hinzufügen.

Bei 35 °C die Schlagsahne **dazugeben**.

In 5 cm × 5 cm große würfelförmige Edelstahlformen **gießen** und **kalt stellen**.

IM OFEN KANDIERTER RHABARBER MIT VANILLE

Französischer Rhabarber	2 kg
Brauner Zucker	NACH BELIEBEN
Vanilleschote NOROHY	8 g

Den Rhabarber **schälen** und in 12 cm große Stücke schneiden.

Die Vanilleschoten **längs halbieren** und auskratzen, danach das Vanillemark auf die Rhabarberstücke streichen.

In einen Kandierkasten **setzen** und die Oberseite der Rhabarberstücke mit braunem Zucker bestreuen.

Einige Minuten lang bei 100 °C **garen**. Der Rhabarber muss innen knackig bleiben.

VANILLE-DEKORPLÄTTCHEN

Fondant	600 g
Glukose.....	400 g
Vanilleschote NOROHY	8 g

Die Mischung aus Fondantmasse, Glukose und zuvor ausgekraztem Vanillemark bis 155 °C **aufkochen**.

Auf eine Silikonmatte **streichen** und vor dem Zermahlen zu Pulver **auskühlen** lassen.

Bis zum Backen in einem luftdichten Gefäß **aufbewahren**.

Eine Silikon-Backmatte mit diesem Pulver **bestäuben**.

BACKEN

Im Backofen bei 140–150 °C **backen**, sodass das Pulver schmilzt.

Abkühlen lassen. **Ablösen** und bis zur Weiterverarbeitung in den Trockenschrank **stellen**.

An einem vor Feuchtigkeit geschützten Ort **aufbewahren**.

HIMBEER-COULIS

Himbeerfruchtmark	85 g
Neutraler Überguss Absolu Cristal	55 g
Zitrone in Saft	1/2 Stck.

Das Himbeerfruchtmark, den Überguss und den Zitronensaft **vermischen**.

ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Himbeeren	100 g
Johannisbeeren.....	50 g
Erdbeeren	100 g
Walderdbeeren.....	50 g
Erbsensprossen	NACH BELIEBEN

Einen Mandelsulz-Würfel mittig auf einen Teller **stürzen**.

Ein kandiertes Rhabarberstück sowie einige rote mit zarten Erbsensprossen garnierte Beeren **hinzugeben**.

Die Mandelsulz mit Dekorplättchen **garnieren**.