



#### **ANRICHTEN**

Das Schokoladenbiskuit in zwei gleich dicke Teile schneiden. Einen Teil mit der Piura-Porcelana-Ganache dünn glasieren und kühl stellen. Nun die beiden Biskuitteile in 2 cm breite Stücke schneiden und den unglasierten Teil mit der Cassis-Tränke tränken. Das getränkte Biskuit nun schachbrettartig mit Buttercrème und Cassisgel befüllen, anschliessend das glasierte Biskuit vorsichtig aufsetzen. Auf die glatte Seite von vier Meringues am Rand einen Kreis aus Buttercreme aufspritzen, die Mitte mit Salz/Karamell-Sauce füllen und mit einem zweiten Meringue vorsichtig zu einer Kugel zusammensetzen. Den Teller mit Cassispulver bestäuben, die gefüllte Piura-Porcelana-Gerstenschnitte platzieren und die Cassis-Meringue auf die Schnitte setzen. Grob gemahlene Cassisbeeren auf den Teller geben und das Sauerrahmglace darauf anrichten. Mit Cassisgel und Salz/Karamell-Sauce Punkte setzen und die fermentierten Cassisbeeren dazu anrichten. Zum Schluss den Gersten-Florentiner nach Wunsch anrichten.



## Die Piura Porcelana trifft auf Bündner Gerste

und meine Cassisbeeren

Rezept von Esther Gurtner

### DESSERT

ANSPRUCHSVOLL, VORBEREITUNG 30 MIN.,  
ZUBEREITUNG 60 MIN.

#### FERMENTIERTE CASSISBEEREN

100 g Cassisbeeren mit  
50 g Wasser,  
50 g Rohrohrzucker  
1 Scheibe Bio-Zitrone

und vorsichtig vermischen. In ein Einmachglas ohne Dichtring abfüllen und gut mit dem Deckel verschliessen. Die Beeren nun für 10 Tage bei Raumtemperatur fermentieren lassen.

#### CASSISPULVER

100 g Cassisbeeren mit  
30 g Zucker

erwärmen. Anschliessend auf ein Silikonpapier geben und für 24 Std. bei 60 Grad trocknen lassen. Die getrockneten Beeren im Mixer pulverisieren und in zwei Mahlgrade separieren.

#### SAUERRAHMGLACE

50 g Vollrahm mit  
10 g Glukose  
75 g Zucker

und erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

250 g sauren Halbrahm  
Saft und Abrieb von ½ Zitrone

und beifügen. Die Masse in den Pacojet-Becher geben und einfrieren. Vor Gebrauch pacossieren.

#### CASSISGEL

100 g Cassispüree mit  
80 g Wasser,  
20 g Cassislikör,  
12 g frisch gepresstem  
Zitronensaft,  
40 g Zucker  
2,2 g Agar-Agar

und mischen. Aufkochen und während 2 Min. sieden lassen. Anschliessend kühl stellen. Die Masse im Mixbecher mit glatt mixen, durch ein feines Sieb streichen und in eine Spritzflasche abfüllen.

0,2 g Xanthan

#### PIURA-PORCELANA- GERSTENBISKUIT

50 g Piura-Porcelana-Schokolade 75% von Original Beans  
50 g Butter,  
50 g Eigelb  
25 g Zucker

im Wasserbad schmelzen. Mit und mischen und schaumig schlagen.

50 g Eiweiss  
25 g Zucker

mit schaumig schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

25 g fein gemahlene  
Haselnüsse  
25 g fein gemahlene  
Gerstenflocken  
25 g Weissmehl Typ 400

sorgfältig mit

und unterheben. In einer Form (9 x 30 cm) gleichmässig verteilen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 20 Min. backen.

#### CASSIS-TRÄNKE

20 g Cassispüree mit  
40 g Wasser,  
12 g Läuterzucker  
30 g Cassislikör

und vermischen.

#### PIURA-PORCELANA- GANACHE

60 g Vollrahm mit  
15 g Glukose  
60 g Piura-Porcelana-  
Schokolade 75%

aufkochen.

darin auflösen. Ganache glattrühren.

#### CASSIS-MERINGUE

25 g pasteurisiertes Eiweiss mit  
50 g Zucker  
1 g Cassispulver

und schaumig schlagen. Mit einer Lochtülle (8 mm Ø) Tupfer auf eine Silikonmatte dressieren und bei 110 Grad 22 Min. backen. Die Meringues mit wenig bestreuen.

Cassispulver

#### SALZ/KARAMELL-SAUCE

50 g Zucker leicht karamellisieren.  
25 g Butter einrühren.  
25 g Vollrahm begeben und aufkochen. Zum Schluss

1 g Fleur de Sel begeben und unterrühren.

#### BUTTERCREME MIT SALZKARAMELL

15 g pasteurisiertes Eiweiss mit  
22 g Zucker  
50 g Butter  
25 g Salz/Karamell-Sauce

erwärmen und kaltschlagen. und schaumig schlagen und unter die Eiweissmasse heben. Die fertige Buttercrème in eine Spritzflasche abfüllen.

#### GERSTEN-FLORENTINER

30 g Butter mit  
15 g Honig  
10 g Glukose  
45 g Zucker  
3 g Gelbband-Pektin

und erwärmen. mit mischen, begeben und aufkochen.

20 g gemahlene  
Gerstenflocken  
20 g gehobelte und  
gehackte Mandeln

und untermischen. Zwischen zwei Silikonpapieren dünn ausrollen und bei 160 Grad Umluft 18 Min. goldbraun backen. Nach dem Auskühlen in Stücke brechen.