



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Johannisbeerbiskuit mit Steinkleesauce

265g	Johannisbeerfüllung: Johannisbeermark und Saft	– Für die Johannisbeerfüllung, das Mark erhitzen. Pektin mit Puderzucker vermischt schnell darin auflösen. Glucose und Vanillezucker dazu verrühren und aufkochen. Zitronensaft dazugeben. In eine Springform mit Frischhaltefolie ausgelegt gießen und 24 Stunden bei Raumtemperatur schnittfest werden lassen.	
25g	Puderzucker		
10g	Pektin		
90g	Glucose		
15ml	Zitronensaft		
200g	Vanillezucker	– Für das Biskuit in einer Schüssel über einem lauwarmen Wasserbad die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz schaumig schlagen. Den restlichen Zucker darunterheben, die Eigelbe, das gesiebte Mehl und das Kakaopulver luftig und locker darunterarbeiten.	
250g	Schokoladen-Biskuit: Eiweiß (von ca. 8 Eiern)		
180g	Zucker		
1 Prise	Meersalz		
250g	Eigelb (von ca. 9 Eiern), verrührt		
180g	Mehl	– In einer gebutterten und gemehlten Springform ca. 10 Min backen. Abkühlen lassen. Den Biskuit mit einem Brotmesser horizontal aufschneiden. Auf den Boden die Johannisbeerfüllung verteilen und den Schokoladenbiskuit-Deckel anbringen. Vor dem Servieren aus der Springform nehmen. Portionieren und mit Kakaopulver bestreuen.	
40g	Kakaopulver		
4 Srtk.	Zum Fertigen: Joahnnisbeerrispen		– Für die Steinkleesauce die Milch mit dem Zucker und dem getrockneten Steinklee aufkochen. Dann mit den Eigelben zur Rose abbinden, passieren und kalt stellen
500 ml	Steinkleesauce Milch		
4	Eigelb		
100 g	Zucker		
40 g	Steinklee		