



PEANUTBUTTER-LAVA-CAKE MIT AVOCADO-MASCARPONE-TOPPING UND CANDY-BACON-CHIPS, FLAMBIERTE FEIGEN UND TONKABOHNENSAHNE



 BENNINGER_BBQ



ZUTATEN:

200g Zartbitterschokolade
120g Butter
4 Stk. Eier
100g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
80g Mehl
100g Rohrzucker
100g Butter
4 Stk. Feigen
80ml Wasser
50ml Rum
250ml Sahne

2 Pck. Vanillezucker
250g Mascarpone
1 Stk. Avocado
2 El Honig
1 stk. Limette
3 Scheiben Bacon (ca. 2mm stark)
100g Rohrzucker
6 TL Erdnussbutter
2 Stk. Tonkabohnen
200g weiße Schokolade
60ml Sahne

EQUIPMENT:

Feuerplatte
Grill oder Holzbackofen
Wok
Töpfe
Muffinformen
Pürierstab

ZUBEREITUNG:

Peanutbutter-Lava-Cupcake:

Grill auf 180 g vorheizen. Schokolade grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen, vom Grill nehmen, Schokolade dazu geben und unter gleichmäßigem Rühren auflösen. Eier, Zucker und Salz vermischen und schaumig schlagen. Butter-Schoko-Mix dazu geben und verrühren. Zum Schluss das Mehl unterrühren. Muffinform einfetten und in jede Form etwas Teig geben. In die Mitte jeweils einen Esslöffel Erdnussbutter geben und den restlichen Teig gleichmäßig verteilen. Backzeit ca. 13 Minuten. Aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus der Form lösen und direkt servieren.

Das Avocado-Mascarpone-Topping:

Das Fruchtfleisch der Avocado zusammen mit dem Honig und dem Saft einer halben Limette in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab so lange pürieren bis eine feine Creme entsteht.

Candy Bacon:

Den Bacon auf der Feuerplatte oder im Grill grillen und immer wieder mit Rohrzucker überstreuen bis dieser schön karamellisiert. Den Bacon vom Grill nehmen wenn er schön Goldbraun ist. Auf Backpapoer legen und kalt werden lassen. Danach in Schöne Chips brechen.

Flammierte Feigen:

Die Feigen Achteln. Wasser und 100 g Rohrzucker in einen heißen Wok oder Topf geben und köcheln lassen bis sich der Rohrzucker schön aufgelöst hat. Die Butter dazu geben und schön im heißen Zuckerwasser auflösen lassen. Hat sich alles schön aufgelöst, ist schön cremig und am kochen, die Feigen dazu geben und schön durchschwenken. Mit dem Rum übergießen und kurz flambieren.

Tonkabohnensahne:

Die Sahne mit 2 Pck. Vanillezucker in einem Topf geben. Die Tonkabohnen fein reiben und zur Sahne geben. Alles schön aufkochen lassen und weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen. Danach die Sahne kurz durchsieben und abkühlen lassen. Sahne Aufschlagen oder in einen Aufschäumer geben.

Weißer Schokoladenspiegel:

Die weiße Schokolade zusammen mit 60ml Sahne in einem Topf geben und langsam unter ständigem rühren bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Sobald sich alles schön verbunden hat vom Grill nehmen und abkühlen lassen.

Das anrichten:

Mit einem Pinsel die weiße Schokoladensöße als Spiegel auf dem Teller verteilen. Das heiße Küchlein darauf stellen, das Avocado-Mascarpone-Topping darauf verteilen und mit dem Candy Bacon garnieren. Auf jeden Teller ein paar Feigen geben und die geschlagene Tonkabohnensahne dazu geben. Servieren und genießen.



