

Punsch-Schoko-Dessert



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

6-8 Desserts	Zunächst 300 ml Milch, Sahne, 120 g Zucker, 4 Eigelb, Speisestärke und Backkakao in einen Topf geben, gut verrühren und unter Rühren erhitzen. Wenn die Masse eindickt, das Nougat und die Schokolade einrühren.
300 ml Milch	
150 ml Sahne	
120 g Zucker	
4 Eigelb	
40 g Speisestärke	In einem zweiten Topf die weiße Schokolade und 200 ml Sahne erhitzen. Abrieb einer Orange hinzufügen. Wenn die Masse abgekühlt ist, die Mascarpone unterheben.
100 g Backnougat	
50 g Schokolade	
30 g Backkakao	
200 g Sahne	In einem dritten Topf den Traubensaft mit den Gewürzen und braunem Zucker aufkochen. Speisestärke und etwas Wasser mischen und in die kochende Masse einrühren. Zum Schluss die Kirschen hinzugeben und 5 Minuten ohne weitere Hitze ziehen lassen.
150 g weiße Schokolade	
Abrieb einer Orange	
250 g Mascarpone	
250 g Sauerkirschen (gerne TK)	
200 ml Traubensaft	
50 ml Orangensaft	Die Schokomasse jeweils in einen Spritzbeutel geben und in Schichten abwechselnd mit den Kirschen in die Gläser geben. Bis zum Servieren kühl stellen.
1 TL gem. Zimt	
1 Msp. gem. Nelken	
1 Msp. gem. Kardamom	
1 Msp. gem. Muskat	
50 g brauner Zucker	
2 TL Speisestärke	

