

Zwetschgen-/Pflaumenkuchen an Pflaumensorbet, Kaffeecrème und Tonka-Shampoo



Rezept für 1 Blech / 4 Personen

Kuchen

250 g	Butter
150 g	Mandelrohmasse
150 g	Zucker
250 g	Vollei
25 g	Vieille Prune (42% Alkohol)
200 g	Mehl
100 g	Mandelsplitter
50 g	Mandeln (gemahlen)
5 g	Backpulver
1 kg	Pflaumen

Streussel

100 g	Butter
30 g	Zucker
200 g	Mehl
20 g	Mandelrohmasse

Pflaumensorbet (ein Pacojet-Becher)

500 g	Pflaumen, entsteint
2 dl	Japanischer Pflaumenwein
50 g	Zuckersirup (Wasser/Zucker 1:1)
20 g	Glukose (beim Bäcker erhältlich)
2 Blatt	Gelatine
10 g	Eiweiss
2 g	Zimt

Kaffeecrème

125 g	Milch
40 g	Espresso
1	Eigelb
12 g	Zucker
7g	Maisstärke





Tonka-Shampoo

1.5 dl	Rotwein
2.5 dl	Moscato
8 Stk.	Nelken
2 Stk.	Lorbeerblätter
5 g	Kardamom
10 g	Tonkabohnen
1 Stk.	Zimtstange
1 Stk.	Sternanis
1 Stk.	Wachholder
1 Stk.	Orange
3 g	Lecithin

Zubereitung

Kuchen:

Butter, Marzipan und Zucker zusammen aufschlagen. Das Vollei und den Vieille Prune langsam zur Butter dazugeben und aufschlagen. Mehl, Mandelsplitter, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und unter die Buttermasse heben. Die Masse gleichmässig auf dem Blech verteilen. Die Pflaumen in Achtel-Stücke schneiden und auf der Masse verteilen.

Streussel:

Butter, Zucker, Mehl und Marzipan mit der Hand vorsichtig zu Streussel verarbeiten und anschliessend gleichmässig auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen bei 180°C, ca. 30 Minuten backen

Sorbet:

Zwetschgen, Pflaumenwein, Zuckersirup und Glukose zusammen aufkochen und mixen. Die Gelatine aufweichen und in der warmen Masse auflösen. Eiweiss und Zimt in die noch warme Masse dazugeben. Alles in den Paco-Jet Becher einfüllen und einfrieren, pacossieren.

Crème:

Milch und Espresso aufkochen. Eigelb, Zucker und Stärke verrühren und zur Rose abziehen, sobald die Crème eindickt, bei ca. 80°.

Shampoo:

Alle Zutaten, ausser das Lecithin miteinander aufkochen und ziehen lassen.

Danach das Lecithin dazugeben und mixen.

