Geeister Nougat auf Biskuit mit Erbeer-Sorbet

Zutaten für 4 Personen

1000 g reife Erdbeeren

8 EL brauner Zucker

12 EL Mionetto Prosecco Rosé

400 g Nougat

1000 ml Sahne

200 g Zucker

12 Eigelb

Biskuit-Teig

80 g Kakao

320 g Mehl

400 g Puderzucker

400 g Butter

240 g Mandeln

1000 g Topfen

12 Handvoll Basilikum

Schale einer unbehandelten Zitrone

200 g Zucker

800 ml Sahne

4 Blatt Gelatine

Anleitung

Wir haben etwas gefunden, mit dem du jedes Dinner-Date auf die nächste Stufe heben kannst. Das Erdbeer-Prosecco-Sorbet passt wunderbar als frisches Dessert nach dem Dinner. Denn mit prickelndem Mionetto Prosecco Rosé kann man nicht nur anstoßen.

Und so schnell zauberst du deine kleine Überraschung im Dessertglas:

Zuerst die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und die Früchte vierteln. Danach mit Zucker bestreuen und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Anschließend den Mionetto Prosecco Rosé zugeben und pürieren. Das Ganze im Kühlschrank etwa vier Stunden kühlen. Die Erdbeer-Masse in einer Eismaschine über 60 Minuten gefrieren, gegebenenfalls noch in der Tiefkühltruhe nachfrieren lassen. Für das geeiste Nougat die Sahne steif schlagen sowie Zucker mit Eigelb und Nougat schaumig aufschlagen. Die Sahne unterheben und alles in einer Form über Nacht in der Tiefkühltruhe gefrieren lassen.

Butter schaumig aufschlagen. Mehl, Mandeln, Kakao und Puderzucker zugeben und nochmals bei mittlerer Stufe rühren. Auf ein Blech verteilen und im Ofen bei 180°C über 20 Minuten backen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und den Topfen mit dem Basilikum, der Zitronenschale und dem Zucker mit einem Mixer pürieren. Die Sahne erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Beides abkühlen lassen und unter die Basilikum-Masse heben. Die Masse gegebenenfalls durch ein Sieb streichen und in einem Spritzbeutel im Kühlschrank etwa zwei Stunden kühlen lassen.

Alle Zutaten in einen Thermomix geben. Rühraufsatz einsetzen und 8 Minuten bei 75°C auf Stufe 5 schlagen. Für alle, die keinen Thermomix besitzen, bedeutet das etwas mehr Arbeit: Einen Esslöffel Mionetto Prosecco Rosé und Eigelb mit dem Zucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen ? Achtung: Das Sabayon darf auf keinen Fall kochen, sonst gibt es Rührei. Während des Aufschlagens den restlichen Prosecco langsam zugeben.

Vor dem Servieren das Kakao-Crumble auf einem Teller verteilen. Aus dem Biskuit-Teig Scheiben schneiden. Passende Nougat-Stücke schneiden und auf den Biskuit-Teig setzen. Teig und Nougat auf dem Teller platzieren. Das Sorbet mit zwei Löffeln zu Nocken formen und auf das Crumble setzen. Etwas Basilikum-Creme auf den Teller spritzen und die Sekt-Sabayon verteilen.

Mit einem prickelnden Glas Mionetto Prosecco Rosé genießen. Cin cin!