

Chicorée-Orangensorbet mit Schokoladenpudding

Zutaten:

300 g Chicorée

250 g Saft von Blutorange

75 g Zucker

Saft von 1/2 Zitrone

Zubereitung:

Chicorée halbieren und den Strunk entfernen.
Danach klein schneiden und mit dem Zucker und
den anderen Zutaten mixen.
Anschließend in der Eismaschine gefrieren.

Schokoladenpudding

Zutaten:

200 g Schokolade

200 g Butter

4 Eier

100 g Puderzucker

40 g Mehl

Zubereitung:

Schokolade mit dem Zucker und der Butter in eine
Schüssel geben und bei 36°C schmelzen.
Danach die Eier und das Mehl untermischen und
in kleine am Boden verschlossene Metallringe
füllen und bei 180°C ca. 18 Minuten backen.