



## IL PROFUMO DI TONKA

Rezept von Ernst Friedrich Knam, L'Antica arte del Dolce in Milano  
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

**Mille foglie di Minibanane karamellisiert mit Tonkazucker, Dessert-Tartelettes; Royal gefüllt mit Kokosmousse und Kaffeegelatine, Cassissauce**

### Zutaten:

#### Schokoladenganache

- 60g Kuvertüre 60%
- 40ml Sahne
- 15 Minibanane
- 120g brauner Zucker
- 1 Tonkabohne
- 20 dünne Schokoladenblätter 11cmx3cm
- 10 dünne Schokoringe wie auf dem Foto



#### Schokoladenganache

##### Zubereitung:

Die Kuvertüre klein hacken. Die Sahne aufkochen und die Schokolade darin auflösen. Diese Ganache sofort in die Dessert-Tartelettes Royal füllen.



**Zutaten:**

**Kokosmousse**

- 80g Kokosmilch
- 50g weisse Schokolade
- 5ml Rum
- 1 Blatt Gelatine
- 100g geschlagene Sahne
- 40g Eiweiss
- 8g Zucker

**Kokosmousse**

Zubereitung:

Gelatine in kaltes Wasser geben und wenn sie weich ist mit der Kokosmilch und dem Rum auf dem Feuer auflösen. Kleingehackte weisse Schokolade unterrühren und wenn sie aufgelöst ist, alles kalt rühren und die geschlagene Sahne unterheben. Das Eiweiss mit dem Zucker aufschlagen und unterheben. Mit dem Spritzbeutel und runder Tülle auf die Tartelettes eine Kuppel spritzen. Kalt stellen.

**Zutaten:**

**Kaffeegelatine**

- 150ml Wasser
- 4 Espresso
- 10g Nescaffe
- 15ml Kaffeelikoer
- 1 Blatt Gelatine
- Blattgold 24 Karat für die Dekoration

**Kaffeegelatine**

Zubereitung:

Gelatine in kaltes Wasser geben und wenn sie weich ist mit den Espresso und dem Nescafé auf dem Feuer auflösen. Wasser und Kaffeelikoer hinzufügen. In ein Gastronom ca. 1mm hoch einfüllen. Im Frigor festwerden lassen und dann in Rauten von 4 cm x 4cm schneiden. Auf das Kokosmousse legen und Blattgold ausgarnieren.





**Zutaten:**

**Cassissauce**

150g Cassispüree

30g Cassislikör

**Millefoglie von der Schokolade und Minibananen**

Zubereitung:

Brauner Zucker und Tonkabohnen mit dem Mixer vermahlen.

Mit diesem Gemisch die Minibananen bestreuen und mit der Flamme karmellisieren.

Anrichten:

Die Bananen auf die Schokoblätter legen und mit dem Schokoring dekorieren. Auf den Teller legen und mit dem Dessert-Tartelettes Royal mit Kokosmousse anrichten. Mit der Cassissauce ausgarnieren

