



www.besserbissen.de

## Ostermenü - Dessert

Für 4 Personen



### Möhren-Eis, Kurkuma-Sponge, Mandelkuchen und Aprikosengelee

#### Möhreneis

200 ml Möhrensaft  
3 Eigelb  
150 g Sahne  
75 g Zucker  
1 cm Ingwer - fein gerieben  
1/2 Bio-Orange - Saft und Abrieb

Den Möhrensaft mit Orangenabrieb und -saft sowie dem Ingwer mischen.

Eine passende Schale auf ein Wasserbad stellen, Eigelb und Zucker hineingeben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Bei mittlerer Hitze erwärmen und währenddessen ständig, kräftig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach und nach den Saft dazu gießen und so lange rühren, bis die Masse leicht dicklich, jedoch das Ei noch nicht geronnen ist.

Die Masse mindestens eine Stunde kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Eismasse heben. In der Eismaschine gefrieren.



www.besserbissen.de

## Ostermenü - Dessert

Für 4 Personen

### Mandelkuchen

300 g gemahlene Mandeln  
300 g geriebene Möhren  
5 Eier - getrennt  
150 g Zucker  
1/2 TL Salz  
1 TL Backpulver

Eigelb und Zucker mit einem Handrührgerät cremig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mandeln, Salz, Backpulver und Möhren dazu geben und alles glatt rühren.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

In eine gut gefettete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft ca. 60 min backen.

### Kurkuma-Sponge

200 ml Milch  
50 ml Olivenöl  
1 Ei  
100 g Zucker  
100 g Mehl  
Prise Salz  
1/2 TL Backpulver  
1 TL Kurkuma

Alle Zutaten in einen Mixbecker geben und mit einem Pürierstab glatt mixen. Die Masse durch ein Sieb in einen Sahnesiphon füllen und mit 2 NO<sub>2</sub>-Kapseln begasen.

Zu etwa 1/4 in einen Pappbecher füllen und 60 sek. bei 1000 Watt in die Mikrowelle stellen.

Den Becker auf den Kopf stellen und einige Löcher in den Boden stechen. Den Schwamm-Teig vorsichtig in Stücke reißen.



[www.besserbissen.de](http://www.besserbissen.de)

## Ostermenü - Dessert

Für 4 Personen

### Aprikosengelee

100 g Aprikosengelee  
1 Limette - Saft und Abrieb

Das Aprikosengelee in einem Topf erwärmen und mit dem Limettensaft und -abrieb abschmecken. In eine Spritzflasche füllen, kalt stellen und zum Dekorieren einige Tupfer auf den angerichteten Teller geben. Dazu passt ein Blatt Walmeister und etwas Bio-Orangenabrieb.