

Mascaponeeis mit Schokokuchen, Blaubeeren und Kirschen im Glas

250g Butter, 250g Zartbitterschokolade, 4 Eier, 200g braunen Zucker, 100g Mehl, 1 TL Backpulver, 200g Blaubeeren, 3 EL Maraschino, 5EL Puderzucker, 150g Mascarpone, 150g Sahne, einige Sauerkirschen

1 Den Backofen auf 160° vorheizen. Butter und Schokolade schmelzen und abkühlen lassen. 3 Eier und braunen Zucker schaumig schlagen. Die Butter-Schokoladenmasse abwechselnd mit Mehl und Backpulver in die Eimasse rühren. Eine Backform (24x24cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Etwa 30 min backen. Den Kuchen mit Alufolie abdecken, sollte er drohen, zu dunkel zu werden. Vollständig auskühlen lassen. Inzwischen die Blaubeeren waschen und trocken tupfen. Nebeneinanderliegend ca. 1 Stunde gefrieren lassen.

2 Für das Eis 1 Ei, Maraschino und Puderzucker über dem heißem Wasserbad cremig aufschlagen. Mascarpone und Sahne in einer separaten Schüssel glatt rühren, dann die Eicreme untermischen. Die Masse für ca. 40 min in der Eismaschine gefrieren lassen. Inzwischen die Kirschen waschen, entsteinen und trocken tupfen. Ca. die Hälfte des Schokokuchens in kleinen Quadrate schneiden, den restlichen Kuchen anderweitig genießen. Die Kuchenstücke grob zerbröseln und mit Eis, gefrorenen Blaubeeren und Sauerkirschen in 4 Gläser schichten.

Rezept / August 2015

