

## Macaron Burger von der Zotter Schokolade mit Passionsfrucht und Himbeere

### Für das Schokoladen Mousse

- 4Stk     Dotter
- 90g     Sirup (60g Zucker, 30g Wasser, einmal aufkochen)
- 200g    Obers, halb geschlagen
- 150g    Zotter Schokolade 70%

Die Schokolade schmelzen, auf 50° bringen.

Dotter und Sirup gut vermengen, im Rührkessel mit dem Gummihund im Wasserbad erhitzen, bis die Masse eindickt.

Im Rührwerk mit dem Besen auf kleiner Stufe laufen lassen, bis die Masse lauwarm ist.

Wenig Obers zügig unter die Schokolade rühren, eine glänzende Emulsion herstellen.

Dann den Sabayon unterziehen und am Schluss das restliche Obers unterheben, zwei Stunden kühl stellen.

### Für das weiße Schokoladen Parfait:

- 3Stk     Eier
- 90g     Sirup (60g Zucker, 30g Wasser, einmal aufkochen)
- 2cl     Grand Marnier
- 1cl     weißer Rum
- 1Prise Salz
- 220g    weiße Zotter Schokolade
- 250g    Obers halb geschlagen

Eier mit dem Sirup, Alkohol und Salz im Rührkessel mit dem Gummihund im Wasserbad erhitzen, bis die Masse eindickt.

Im Rührwerk mit dem Besen auf kleiner Stufe laufen lassen, bis die Masse lauwarm ist.

Die Eiermasse unter die geschmolzene (35°) Schokolade heben, das Obers unterziehen. In einer rechteckigen Form über Nacht tief frieren.

### Für den Passionsfrucht Cheddar:

- 100g    Passionsfrucht Mark
- 25g     Obers
- 20g     brauner Zucker
- ½Kl     Agar Agar
- 2Bl     Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt

Alles bis auf die Gelatine mit dem Stabmixer gut vermengen, dabei das Agar Agar ein rieseln lassen, aufpassen, das keine Klumpen am Stabmixer oder am Gefäß kleben bleiben. 2 Minuten kochen lassen. Die Gelatine einrühren und auflösen.

Ein Blech mit Trennfett besprühen und die überkühlte Masse über einen Löffel aufgießen. Kühlen, wenn die Masse gestockt ist, Quadrate mit 5cm Seitenlänge ausschneiden.

Für das Himbeer Ketchup:

200g Himbeeren

40g Zucker

Die Himbeeren mit dem Zucker aufkochen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Für die Makronen:

Masse1

125g Mandelmehl

125g Staubzucker

40g Eiweiß, mit 6 Tropfen Lebensmittel Farbe gelb gefärbt

Mandelmehl, Staubzucker vermengen und das Eiweiß darauf gießen, nicht vermengen.

Masse2

40g Eiweiß

110g Zucker mit Wasser auf 114° kochen.

Das Eiweiß aufschlagen, den Zucker im dünnen Strahl

Einfließen lassen, bis zum Schnabel schlagen.

Ein Drittel zur Masse 1 geben und mischen dann den restlichen Eischnee

Unterziehen. So lange rühren, bis die Masse zu glänzen beginnt und flüssiger wird.

5cm große Makronen dressieren, Blech klopfen und antrocknen lassen bis der Finger nicht mehr an der Oberseite kleben bleibt. Im Rohr bei 140° Heißluft 12 Minuten lang backen.

Anrichten:

Das Schokomousse mit einem Spritzsack mit runder Tülle auf eine Makrone dressieren, mit der Passionsfrucht Käse Scheibe belegen. Mit Minze und Ketchup garnieren, mit einer mit Sesam bestreuten Makrone abschließen. Das Parfait aus der Form lösen und „Pommes Frites“ schneiden, das Himbeeren Ketchup in eine kleine Schüssel füllen.