

# Schneeball

Blauer Tee, Kokos & Litschi  
Jan Hartwig



## Zutaten

### Blauer Tee Sud

300 g Wasser  
5 g Anchan Blau Tee  
6 g Schale von einer Zitrone  
50 g Ingwer fein gewürfelt  
50 g Ingwersaft  
10 g Honig  
Xanthan

### Macadamiaganache

100 g Creme double  
30 g Glucosesirup  
125 g Macadamiapaste  
100 g Ivoir  
100 g Milch

### Weißer Schokoladenbiscuit

50 g Zucker  
215 g Marzipan  
100 g Vollei  
75 g Eigelb

12 g Eiweiß  
75 g Zucker

50 g Butter  
65 g Weiße Schokolade  
70 g Mehl 550

## Zubereitung

(1) Das Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und den Tee, die Zitronenschale und den gewürfelten Ingwer darin 5 bis 10 min ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und den Tee dabei gut ausdrücken.  
(2) Mit dem Ingwersaft und dem Honig abschmecken und mit dem Xanthan binden.  
(3) Nochmals durch ein feines Sieb passieren.

(1) Creme Double mit Milch, Glucosesirup, Macadamiapaste und Salz aufkochen.  
(2) Vom Herd nehmen, Schokolade und eine Prise Salz dazugeben und auf 50°C abkühlen lassen.  
(3) Mit dem Stabmixer mixen und abkühlen lassen.

(1) Marzipan in der Mikrowelle leicht erwärmen und mit dem Zucker, dem Vollei und dem Eigelb vermischen, dann in der Kitchen Aid mit dem Schneebesen aufschlagen.  
(2) Eiweiß mit Zucker separat aufschlagen. Butter und Schokolade schmelzen und zum Marzipan dazugeben. Eiweiß unterheben. Mehl dazu sieben und ebenfalls unterheben.  
(3) Die Masse gleichmäßig dünn auf eine Silpat Matte streichen und im Ofen bei 220°C ca. 8 min backen, bis der Biscuit von oben leicht Farbe nimmt.

### **Kokosnussespuma**

400 g Kokosnussmark  
400 g Halbrahm  
115 g Eigelb  
60 g Zucker  
50 g Batida de Coco

- (1) Kokosnussmark mit dem Rahm und dem Zucker aufkochen, mit dem Eigelb zur Rose abziehen und abkühlen lassen.
- (2) Die abgekühlte Masse durchmischen und Batida de Coco hinzufügen.
- (3) In eine 0,5 Liter Isi - Flasche füllen und 1 Gaskapsel verwenden.

### **Litschisorbet**

1 kg Litschis  
100 g Läuterzucker  
Fruchtsäure

- (1) Litschis schälen, entkernen und mixen, dann durch ein feines Sieb passieren.
- (2) Mit dem Läuterzucker mischen und der Fruchtsäure abschmecken.
- (3) Mit Deckel schließen und beschriften. Bei  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  für mindestens 24 h tiefgefrieren.
- (4) Bei Bedarf 1-mal pacossieren®.

### **Kakao Blatt**

55 g Temperierte Butter  
50 g Zucker  
55 g Eiweiß  
45 g Mehl  
30 g Kakao

- (1) Alle Zutaten mit dem Knethaken verrühren, abkühlen lassen.
- (2) Anschließend in eine Silikonform streichen und 3 Minuten bei  $200^{\circ}\text{C}$  im Ofen backen. Noch warm aus der Form lösen und in die gewünschte Form biegen.

### **Kokosnusschutney**

Frische Kokosnuss im Pacojet mit dem 2-Klingen-Messer kuttern und mit Macadamia Ganache und Fingerlimes mischen.

Anrichten

Schokobiskuit in einen tiefen Teller geben und das Macadamia Ganache obenauf setzen. Das Litschi Sorbet auf die Ganache setzen und mit Espuma besprühen. Kokoschips und Kakao Blatt aufsetzen und mit Blüten garnieren.