

# „Blutweinendes Drachenaugen, mit Spinnennetz garniert“

Rezept: für 4 Drachenaugen = 8 Personen

Zutaten:	Material:
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200g schwarze Schokolade</li><li>• 2 EL Butter</li><li>• Vanille Glace für 4 Kugeln</li><li>• 200g Rote Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Cassisbeeren, Johannisbeeren)</li><li>• Ca. 4 EL weisser Feinkristallzucker</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 Ballone</li><li>• 2 Bogen Backtrennpapier</li><li>• 1 Glace-Löffel</li><li>• Zuckerwattemaschine</li><li>• 1 Schüssel, welche keinen flachen Boden hat</li><li>• 1 Pfanne für Wasserbad, in welche die genannte Schüssel passt</li><li>• 1 Pürierstab</li><li>• Schlankes, hohes Gefäss zum Pürieren</li></ul>

- Wasser in der Pfanne zum Dampfen bringen (nicht Sieden!)
- Luftballone ca. Peperoni gross aufblasen und unter laufendem Wasser reinigen
- Schwarze Schokolade in der Schüssel über der vorbereiteten Pfanne langsam zum Schmelzen bringen
- Butter zur Schokolade beifügen, gut vermengen
- Ballone vorsichtig in die Schokolade tauchen, mit leichtem schwenken die Schokolade verteilen, Ballon ca.  $\frac{3}{4}$  mit Schokolade bedecken (es braucht relativ viel Schokolade, die Schicht soll nicht zu dünn sein!)
- Ballone auf einem Backtrennpapier in den Kühler stellen
- Selbstgesammelte Beeren in das bereitgestellte Pürier-Gefäss geben und einfrieren
- Teller vorbereiten: Schuppenmuster mit Lebensmittelfarbe und Airbrush-Technik auf die Teller sprühen. Falls diese Technik nicht möglich ist, kann anstelle des Airbrush's auch ein Pinsel verwendet werden, oder anstelle der Farbe - Schokoladenpulver mit einem Sieb über die Vorlage streuen.

Vor dem Anrichten:

- Zuckerwattemaschine vorwärmen (Gebrauchsanweisung vom entsprechenden Gerät beachten)
- eingefrorene Beeren pürieren
- Vanille-Glace aus dem Gefrierfach nehmen
- Schokoladenhalbkugeln auf die vorbereiteten Teller verteilen

Anrichten:

- Eine Glace-Kugel in die Schokoladen-Halbkugel geben
- Beerenmousse über die Glace geben
- mit Zuckerwatte garnieren.

Mirabella, unsere Hausspinne kocht liebend gerne. Sie hat demnach ihre Beine beim Kochen des Desserts nicht rauslassen können, das Ergebnis sieht man an den Spinweben um die Drachenaugen.

*Bon appétit!*

Es entfielt sich, das Dessert zuerst im „kleinen Rahmen“ aus zu probieren.

Wir wünschen euch viel Spass beim Nachkreieren!

SoLa-Küchenteam-2015 der Pro Natura Jugendgruppe Luzern 12+

