



# Namibia auf einem Teller

Rezept von Terry Jenkinson - Ausgabe 2-2018

## Zutaten

Für den Mahangu Cake:

- 250 g Hirsemehl (Originalrezept Millet Flour), ersatzweise Hartweizengrieß (Semolina)
- 1 l Milch
- 12 Eigelb
- 12 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 30 g Feinzucker
- Zesten von 3 unbehandelten Orangen
- 6 EL Orangensaft

Für die Crème Bavaoise:

- 500 g Milch
- 150 g Eigelb
- 150 g Zucker
- 5 TL Gelatinepulver
- 75 g kaltes Wasser zum Einweichen der Gelatine
- 500 g Schlagsahne

Optional: 60 ml Dattellikör  
(alternativ Haselnuss-, Mandel- oder Schokoladenlikör)

Für die Schokoladenmousse:

- 150 g dunkle Schokolade
- 150 g weiße Schokolade
- 500 g zimmerwarme Butter
- 50 g Kakaopulver, gesiebt
- 240 g Eigelb, leicht aufgeschlagen, um die Eigelbstruktur aufzubrechen
- 100 g Zucker
- 180 ml warmer Rooibos- Tee (2-3 Teebeutel auf 200 ml Wasser, 10-15 Minuten ziehen lassen)
- 500 g Schlagsahne

Für die Mandelpralinen:

- 100 g Zucker
- 35 g Wasser
- 150 g geschälte Mandeln

Für den Rooibosirup:

- 200 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 2 Rooibos-Teebeutel
- Saft und Zesten von 1 unbehandelten Zitrone

Für das Jelly Sheets:

- 225 g Zucker
- 93 g Rooibos-Tee (2 Teebeutel auf 200 ml Wasser, 10 Minuten ziehen lassen)
- Saft und Zesten von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 TL Gelatinepulver (in 62 g kaltem Rooibos-Tee quellen lassen)

Für die Dattelmarmelade:

- 250 g frische Datteln, entkernt und in feine Streifen geschnitten
- Zesten und Saft von ½ unbehandelten Zitrone
- 300 ml Wasser

Für die Glasur:

- 20 g Gelatinepulver
- 300 ml Mais- oder Glucosesirup
- 300 g Puderzucker
- 200 g Sahne
- 300 g weiße Schokolade, in Stücke gebrochen
- 300 ml kaltes Wasser
- Lebensmittelfarben nach Wahl

## Zubereitung

»» Für den Mahangu Cake einen Grill mit Deckel zum indirekten Grillen vorbereiten und auf 180 °C vorheizen. Eine quadratische Backform einfetten und dünn mit Mehl austreuen. Die Milch in einem Topf erwärmen und das Hirsemehl, 100 g Zucker und die Orangenschale unterrühren, den Orangensaft zufügen. Vorsichtig unter Rühren zum Kochen bringen, bis die Masse dicklich wird. Von der Hitze nehmen und die Eigelbe einzeln hinzugeben und gut unterrühren. Das Eiweiß mit dem Feinzucker schlagen, bis sich steife Spitzen bilden, und zur abgekühlten Hirse-Milch-Eimischung geben. In die Backform füllen und diese in ein tiefes Backblech stellen. Kochendes Wasser in das Backblech gießen, so dass die Backform ungefähr zur Hälfte bedeckt ist. Im geschlossenen Grill etwa 40 Minuten backen – der Kuchen sollte sich fest anfühlen und eine goldbraune Farbe haben. In der Backform abkühlen lassen, anschließend herausnehmen und kühl stellen, dann vollständig abkühlen zu lassen.

Für die Crème Bavaoise das Gelatinepulver in das Wasser einrühren und 5 Minuten quellen lassen. Die Milch bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig aufschlagen, dann die Milch langsam zugießen und weiterschlagen. Die Eiermilch erneut in einen Topf geben und im Wasserbad unter Rühren bis auf 82 °C erhitzen. Die Gelatine einrühren, alles in eine Schüssel füllen und die Temperatur der Crème mit Hilfe eines Eiswasserbades schnell senken. Dabei von Zeit zu Zeit umrühren und den Likör zufügen. Die Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. langsam unterrühren. Die Crème in eine eingefettete und mit Frischhaltefolie ausgelegte Schüssel füllen und kühl stellen, damit sie fest wird.

Für die Schokoladenmousse die Schokolade in kleine Stücke brechen und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen, bis etwa  $\frac{3}{4}$  davon geschmolzen ist. Vom Wasserbad nehmen und so lange rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Das aufgeschlagene Eigelb mit der weichen Butter vermengen und zusammen mit dem Kakao-pulver unter die Schokoladenmasse rühren. Die Masse fängt jetzt an, dick zu werden. Den warmen Rooibos-Tee zufügen und unterrühren. Die Mischung sollte jetzt glatt und seidig glänzend sein. So lange weiterrühren, bis sie eine Temperatur von 23-25 °C erreicht. Dann in Portionen zu je 150 g abfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen.

Für die Mandelpralinen zuerst einen Sirup herstellen (Läuterzucker). Dafür Zucker und Wasser zusammen in einen Topf geben und auf 118 °C erhitzen. Sobald es anfängt zu kochen, nicht mehr umrühren, da sonst der Zu-

cker kristallisieren würde. Die Mandeln in eine Schüssel geben, mit dem heißen Zuckersirup übergießen und vermischen. Sobald der Sirup abkühlt, sind die Mandeln mit einer weißen, pudrigen Schicht bedeckt. Diese dann in eine Eisenpfanne geben und bei mittlerer Hitze wieder erhitzen, damit der Zucker wieder schmilzt. Dabei vorsichtig umrühren, der Zucker karamellisiert und soll eine goldbraune Farbe annehmen. Jetzt die karamellisierten Mandeln auf eine nicht haftende Unterlage geben (z. B. Backpapier) und verteilen, auf Raumtemperatur abkühlen lassen und grob hacken.

Für den Rooibos-Sirup die Zutaten in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 2 Minuten kochen lassen, dann die Hitze reduzieren und alles noch 5 Minuten simmern lassen. Beiseitestellen und abkühlen lassen. Mit diesem Sirup anschließend den Mahangu Cake tränken.

Für die Jelly Sheets eine flache Schale einfetten und mit Frischhaltefolie auslegen. Den vorbereiteten Tee (93 g) zusammen mit dem Zucker in eine Kasserolle geben, langsam aufkochen, die Hitze reduzieren und für 5 Minuten köcheln lassen. Die Zitronenzesten zufügen. Von der Hitze nehmen, die eingeweichte Gelatine zufügen und gut verrühren. Anschließend in die flache Schale füllen. Abkühlen lassen, mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen.

Für die Dattelmarmelade alle Zutaten in eine Kasserolle geben und langsam zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und alles bei mittlerer Hitze für 30-50 Minuten köcheln lassen, dabei oft umrühren, damit nichts anbrennt. Sobald die Mischung weich und klebrig wird, alles pürieren, in sterilisierte Gläser geben und gut verschließen.

Für die Glasur die Gelatine in 100 ml kaltem Wasser auflösen und quellen lassen. Die restlichen 200 ml Wasser in eine Soßenpfanne geben, den Mais- bzw. Glukosesirup und den Puderzucker hinzugeben. Bei schwacher Hitze langsam zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen und die eingeweichte Gelatine in den gekochten Sirup geben. Rühren, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist. Dann Schokolade und Sahne zugeben und solange rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Evtl. einen Stabmixer verwenden, um eine sehr glatte, seidige Konsistenz zu erhalten. Die Glasur auf mindestens 30 °C abkühlen lassen, bevor eine Farbe hinzugefügt wird, für eine mehrfarbige Glasur die Mischung in verschiedene Schüsseln aufteilen. Eingefärbte Glasur(en) auf 23 °C abkühlen lassen, bevor der Kuchen damit glasiert wird.



### Das Dessert zusammensetzen:

Mit Hilfe eines Spritzbeutels eine ca. 1 cm dicke Schicht Schokoladenmousse auf den Böden und an den Wänden der Dariole-Förmchen verteilen. Aus dem Mahangu Cake jeweils 3-4 Scheiben (je nach Dicke des Kuchens und der Anzahl der Förmchen) mit ca. 4,5 cm und 6,5 cm Durchmesser schneiden, die Scheiben waagrecht auf eine Dicke von  $\frac{1}{2}$  cm schneiden und mit etwas Rooibosirup bestreichen. Auf jeder Scheibe etwas Dattelmarmelade verteilen und in jedes Förmchen eine Scheibe von 4,5 Durchmesser auf der Mousse platzieren. Wieder mit Rooibosirup bestreichen. Pro Förmchen eine Schicht Crème Bavaoise verteilen und diese mit den gehackten Mandeln bestreuen. Aus den Jelly Sheets von 4,5 cm Durchmesser schneiden und jeweils auf der Mandelschicht platzieren. Darauf eine weitere Crèmeschicht setzen und mit einer Kuchenscheibe von 6,5 cm Durchmesser abschließen. Die Förmchen in den Gefrierschrank geben und gefrieren lassen – je nach Gefrierschrank dauert es 2-6 Stunden.

Zum Servieren die Förmchen für einige Sekunden ins heiße Wasser tauchen, die Ränder mit einem kleinen scharfen Messer lösen und auf Teller stürzen. Jedes Dessert mit der Glasur bestreichen und etwa 5 Minuten erhärten lassen. Aus den übrig gebliebenen Jelly Sheets dekorative Stückchen schneiden und jeden Teller mit diesen, den restlichen gehackten Mandeln und dem Gelee und einigen Minzblättern dekorieren.