

Der runde, bunte Foodtrend mal in süß **Cakebowl - Karibisch**

Ganz nach dem Motto „Je bunter, desto besser!“ hat hier alles Platz, was schmeckt und toll aussieht. Ob zum Frühstück oder als Dessert - mit dem neuen Sommertrend Cake Bowl machen Sie Ihre Gäste rundum glücklich. Das tolle an Cake Bowls: es gibt keine Regeln - bei der Kreation der genussvollen Schalen ist Ihrer Kreativität keine Grenze gesetzt. Sie stellen gebackene und fruchtige Komponenten zusammen und arrangieren diese appetitlich. So auch unsere Cake Bowl „Karibiktraum“. Basis ist die erlenbacher Schoko-Kokos-Schnitte. Verfeinert mit einem Traum aus fruchtigen, cremigen und frischen Zutaten, lässt sie Kuchenfans dahinschmelzen. Einfach Bowllicious!



Zutaten (für 12 Personen):

Schoko Kokos Schnitte von erlenbacher	200 g Basic Textur
4 Mango	Ahornsirup zum abschmecken
2 Ananas	250 g Topjoka
2 Papaya	500 g - Mangosirup
2 Kokosnüsse	½ Vanilleschote
250 ml Leuterzucker mit Limonenabrieb (von 2 Limonen)	2 Vanilleschote
500 g Kefir	1 Tonkabohne
300g Kokosmilch	Kokoschips als Garnitur (Tipp: von der frischen Kokosnuss fein gehobelt)

Zubereitung:

Den Kefir mit der Kokosmilch und dem Ahornsirup (süßen nach Geschmack) in ein 1l iSi Gerät geben, 2 iSi Kapseln aufschrauben und kräftig schütteln, mind. 2-3 Stunden kühlen.

Die Erlenbacher Schoko Kokos Schnitte in ca. 2 -3 cm breite Streifen schneiden.

Den Mangosirup mit dem ausgekratzten Vanillemark der Vanilleschote und der feingeriebenen Tonkabohne marinieren.

Die Topjoka Perlen kurz aufkochen, abseihen und abschrecken und kalt in den marinierten Mangosirup einlegen, mind. 1 – 2 Std. ziehen lassen. Mango, Ananas, Papaya, Passionsfrucht und Kokosnuss schälen, entkernen etc.

Die Früchte in ca. 4 cm große Würfel schneiden und mit dem Limonen Leuterzucker marinieren.

Anrichten:

Die gewürfelte Schoko Kokos Schnitte in eine Bowl geben.

Die marinierten exotischen Früchte dazugeben mit dem Kefir Kokos Espuma toppen mit den Kokoschips und den Topjoka Perlen garnieren.



Schoko Kokos Schnitte: Karibisches Flair durchzieht diese Schnitte: Helle Kokosfüllung durchstreift den leckeren Schoko-Rührteig. Vollflächig bestreut mit Kokosraspeln. Eine gelungene Komposition! Gewicht 1.500g, 16 Portionen

Stand September 2018/

erlenbacher backwaren gmbh