

Exotisches Kakao - Tempura mit Wein Schaum Sauce

- **Küche:**Japanisch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Viele Menschen kennen Tempura Frittiertes mit Fleisch, Fisch oder Gemüse wie z. B. Auberginen, Karotten, Zucchini, Paprika, Spargelspitzen oder Zwiebeln. Unser Chefkoch, Fritz Grundmann, findet Tempura wunderschön und lecker mit exotischen Früchten wie: Ananas, Bananen oder Mangos.

Es wird nicht viel Aufwand benötigt, um einen zarten, luftigen Tempura - Teig herzustellen, obwohl es ihn bereits fertig im Asiahandel oder ausgesuchten Supermärkten zu kaufen gibt. Dieser kommt dem japanischen Original recht nah. Mit einer Gekonntgekocht Weinschaum Sauce, Prosecco - Zabaion, Ingwer - Schokoladen Sauce oder Kaffee Sabayon mit Kardamon Note wird die Kakao-Tempura einfach nur köstlich. Bringen Sie etwas exotisches zum Tisch!

Zutaten

- 100 g Stärkemehl
- 100 g Weizenmehl von Typ 405, gesiebt
- 1 ganzes Ei
- 270 ml eiskaltes Wasser
- 1 Prise Backpulver oder Natron
- 2 EL Kakao Pulver
- 1 TL Zucker oder Vanillezucker
- Pflanzenöl zum Ausbacken
- Etwas Mehl
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Das gesiebte Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kakao Pulver und die Speisestärke mit dem Backpulver

mischen.

Das eiskalte Wasser zunächst in kleinen Mengen nach und nach mit dem Schneebesen glatt verrühren, etwas ruhen lassen.

Schritt2

Das mundgerecht zugeschnittene Obst durch den Teig ziehen und in 180 ° C heißem Pflanzenöl knusprig herausbacken.

Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäubt mit einer Gekonntgekocht Dessert Sauce zum Tisch geben.

Rezeptart: Desserts, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Sonstiges, Vegetarisch **Zutaten:**eier, Mehl, Salz, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/exotisches-kakao-tempura/>