

# Bruscetta mit Ziegenfrischkäse und Schoko-Tarte

Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:

**Jonah Ramos**

Troand-Café & Restaurant, Holzkirchen



## Zutatenliste für die Bruscetta mit Ziegenfrischkäse

10 kernlose Trauben | 1 El gezupfter Thymian | Olivenöl  
| Salz und Pfeffer | 10 Walnusshälften | 2 dicke Scheiben  
altes Brot | ½ Knoblauchzehe | 125g Ziegenkäse | flüssiger  
Honig

## Zubereitung der Bruscetta mit Ziegenfrischkäse

- 1 Den Ofen auf 190 °C vorheizen und zwei Backbleche bereitlegen: eines für die Trauben, eines für die Walnüsse.
- 2 Die Trauben und fast den ganzen Thymian auf dem Backblech verteilen, mit ein wenig Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Leicht an dem Blech rütteln, damit sich alles verbindet und anschließend für ca. 10-15 Minuten in den Ofen geben, bis die Trauben anfangen Farbe anzunehmen.
- 3 Währenddessen die Walnüsse ebenfalls auf einem Blech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Dann ca. 5-6 Minuten im Ofen rösten. Beide Bleche aus dem Ofen nehmen und beiseite stellen.
- 4 Nun die Brotscheiben dunkel toasten. Sofort mit einer aufgeschnittenen Knoblauchzehe die obere Seite des Brotes einreiben und mit etwas Olivenöl beträufeln.
- 5 Den Ziegenkäse auf das getoastete Brot bröseln. Die gerösteten Trauben und Walnüsse darauf verteilen. Diese sollten noch etwas warm sein. Abschließend die Bruscetta mit etwas flüssigem Honig und frischem Thymian garnieren.

## Zutatenliste für die vegane Schokomousse-Torte

**Mürbteig** 250 g Mehl | 125 g Alsan | 100 g Zucker | 20 g Kakao | **Fudge** 500 ml Sojamilch | 100 g Schokolade | 2-3 EL Zucker | 2 EL Puddingpulver | 30 g Kakao | 1 Prise Zimt | ½ TL Agar Agar | 1 Prise Salz | **Mousse** 200 ml Sojasahne | 100 g Schokolade

## Zubereitung der veganen Schokomousse-Torte

- 1 Den Ofen auf 190 °C vorheizen.
- 2 Für den Mürbteig alle Zutaten zusammen verkneten und ca. die Hälfte des Teiges in eine Springform drücken, mit der anderen Hälfte einem Rand von ca. 1,5 cm Höhe formen.
- 3 Für die Fudge die Schokolade schmelzen und mit den restlichen Zutaten mit einem Stabmixer mixen. Den flüssigen Fudge auf den Mürbteig gießen und bei 170 °C ca. 35 Minuten backen.
- 4 Mousse: Die Schokolade schmelzen und Sahne steif schlagen. Wenn die Sahne steif geschlagen ist, die Schokolade einrühren. Nun die Schokoladenmousse auf der ausgekühlten Torte verteilen und 1 Stunde kalt stellen.

*Guten Appetit!*



**TVtouring**

täglich ab 18:00 Uhr  
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Küche finden Sie auch unter: [tvtouring.de/mediathek](http://tvtouring.de/mediathek)