



# Bourbon Vanille Eistürmchen



Für 2 Personen brauchst Du:

**Mövenpick Bourbon Vanille**

4 frische Feigen

4 g Basilikum, frisch

40 g Mascarpone

40 g Ziegenfrischkäse

1/4 Ei

20 g Schokolade, Edelbitter (ca. 80%)

6 g Kakaopulver

20 g Puderzucker

1/2 TL Vanillezucker

Salz

# Und so geht's:

1. Alles parat? Backofen auf 170 °C vorheizen.
2. Dunkle Schokolade mit einem großen Messer klein hacken.
3. In einer Schale Puderzucker, Kakao, Vanillezucker und etwas Salz unterrühren.
4. Ei trennen, Eiweiß zu der Mischung geben und gleichmäßig unterrühren.
5. Mit einem Löffel kleine Portionen Teig auf ein belegtes Backblech geben.
6. Mit der Hälfte der gehackten Schokolade bestreuen und ca. 14 Min. backen, dann abkühlen.
7. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen.
8. Mascarpone, Ziegenfrischkäse und Basilikum mixen bis alles gleichmäßig und cremig ist.
9. Feigen waschen und achteln.
10. Einen Schoko-Keks mit Mascarpone-Basilikum-Creme bestreichen, eine Kugel Bourbon Vanille darauf setzen und mit frischen Feigen servieren.