



## **Sommerlicher Beerensalat an Schoko-Haselnusstorte und Vanilleeis** von Armin Roßmeier

### **Zutaten für 4 Personen**

150 g dunkle Kuvertüre  
4 Eier (M)  
50 g Ahornsirup  
70 g Olivenöl  
50 g Dinkelmehl  
3 Msp. Backpulver  
3 EL gemahlene Haselnüsse  
2 EL Nuss-Nougat-Aufstrich  
Abrieb einer unbehandelten Orange

### **Beerensalat**

120 g Himbeeren  
120 g Blaubeeren  
120 g Erdbeeren  
2 EL Honig (Sanddorn)  
2 EL Zitronensaft  
1 EL gezupfte Lavendelblüten

4 Kugeln Vanilleeis

### **Topping**

Auf Wunsch 3 EL karamellierte Mandelstifte oder Johannisbeerträubchen in Vanillezucker  
4 Minzkrönchen

### **Zubereitung (ca. 30 Minuten):**

Grob zerkleinerte Kuvertüre in einer Schüssel im warmen Wasserbad auflösen. Ahornsirup und Öl unterrühren, noch etwas weiter erwärmen, Nuss-Nougat-Aufstrich einrühren, so dass eine cremige Masse entsteht. Aus dem Wasserbad nehmen und die aufgeschlagenen Eier zugeben, gut verrühren.

Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Orangenabrieb gut vermengen, zur Masse geben, glatt verrühren und in eine Form, ausgelegt mit Backpapier (ab 22 cm Durchmesser) geben, im vorgeheizten Backofen bei 180° C Umluft ca. 18 – 20 Minuten backen.

Honig mit Zitronensaft vermengen, küchenfertige Beeren zugeben und kurze Zeit marinieren.

Die warme Tarte in Stücke zerteilen, auf Tellern anrichten, den Beerensalat dekorativ ringsum verteilen und je eine Kugelleis dekorativ mit anrichten. Lavendelblüten über den Salat verteilen, mit Minzkrönchen garnieren.

**Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.**