

# Kochclub Amuse Gueules

Rezepte vom 12. August 2009

## Zuppa Inglese

Rezept für 6-8 Personen

### Zutaten:

#### *Biskuit:*

3 Eier in Eiweiss und Eigelb getrennt  
1 Prise Salz  
90 g Zucker  
90 g Mehl

#### *Crème:*

5 dl Milch  
1 Vanillestengel  
1.5 EL Maisstärke (Maizena)  
1 Ei  
3 Eigelb  
3 EL Zucker

#### *Schokoladefüllung:*

150 g dunkle Schokolade  
3 EL Wasser  
1 EL Rum  
2 dl Rahm



Zum Einfüllen der Form: etwa 3 Esslöffel Rum und etwa 3 Esslöffel Alchermes (roter florentinischer Gewürzlikör; kann auch durch Rum ersetzt werden)

#### *Meringuemasse:*

3 Eiweiss  
1 Prise Salz  
5 EL Zucker

### Zubereitung:

#### *Biskuit:*

Ofen auf 240 °C vorheizen. Das Eiweiss von 3 Eiern zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen. Dann den Zucker in 2 Etappen darunter schlagen. Die 3 Eigelbe unter die Masse ziehen. Ein Backblech mit einem Backtrennpapier belegen und die Masse darauf ausstreichen. Während ca. 5 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Den Biskuit dann zusammen mit dem Backtrennpapier auf den Tisch heben, mit dem Blech zudecken und auskühlen lassen.

#### *Crème:*

Vanillestengel halbieren und die Stücke dann der Länge nach aufschlitzen. In eine Pfanne geben und die Milch, die Maisstärke das Ei die 3 Eigelb und den Zucker begeben und mit einem Schwingbesen gut vermischen. Dann unter ständigem Rühren bis knapp vor das Kochen bringen. Die Pfanne vom Herd nehmen und noch einige Zeit weiter rühren. Die Crème zur Entfernung der Vanillestengel dann durch ein Sieb giessen und an einen kühlen Ort stellen.

#### *Schokoladefüllung:*

Die Schokolade zerkleinert in eine Schüssel geben. Wasser und Rum zugeben und die Schokolade in einem nicht zu heissen Wasserbad in der Schüssel schmelzen lassen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist glatt rühren und leicht auskühlen lassen. Dann den Rahm steif schlagen und darunter ziehen.

#### *Meringuemasse:*

Das Eiweiss zusammen mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker beifügen und die Masse weiter schlagen, bis sie glänzt.

# Kochclub Amuse Gueules

Rezepte vom 12. August 2009

Seite 2

## *Füllen der Form:*

Biskuit passend für eine feuerfeste Form teilen und eine erste Lage auf den Boden der Form legen. Den Biskuit mit Rum beträufeln und mit der Crème bestreichen. Dann die zweite Hälfte des Biskuit auf die Crème legen und mit Alchermes oder Rum beträufeln. Anschliessend mit der Schokoladefüllung und mit der Meringuemasse bestreichen. Nach Belieben mit einer Gabel ein Muster anbringen.

## *Backen:*

Den Ofen auf 250 °C vorheizen. Die Form auf der untersten Rille in den Ofen schieben und während etwa 6 Minuten überbacken.

## *Tipps:*

Das Dessert kann bereits am Vortag zubereitet werden. Bis zum Servieren kühl stellen.