Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Schokoladen-Eierlikör-Dessert mit gerösteten Mandeln

Griaß di Rezepte | Frühling | Obst | Ostern

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für das Schokoladenbiskuit Backofen auf 190 °C vorheizen. Eier und Kristallzucker ca. 4–5 Minuten mit dem Handmixer hellschaumig aufschlagen. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz sieben und vorsichtig unterheben. Masse auf ein Backblech mit Backpapier gießen, verstreichen. Im Vorgeheizten Backrohr bei 190 °C ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Für die Mandeln das Wasser in eine unbeschichtete Pfanne füllen und den Kristallzucker zugeben, aufkochen lassen. Die ungeschälten Mandeln hinzufügen.

Mit Zimt würzen. Circa 15 Minuten am Herd lassen, bis der Zucker karamellisiert ist und sich um die Mandeln legt. Dabei immer wieder umrühren, damit der Zucker nicht verbrennt. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen, dann grob hacken.

Für die Eierlikörcreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Staubzucker und fast den ganzen Eierlikör glattrühren. Gelatine ausdrücken, mit 2 EL Eierlikör warm auflösen. In die Mascarponemasse rühren. Schlagobers leicht geschlagen unterheben. 1/3 der Eierlikörcreme beiseitelegen und kaltstellen.

Schokoladenbiskuit mit Hilfe der Ringe ausstechen. Darauf 2/3 der Eierlikörcreme füllen, glattstreichen und ca. 6 Stunden kaltstellen. Die Eierlikörcreme aus den Ringen heben oder schneiden, mit den geschnittenen Erdbeeren umlegen. Die restliche Eierlikörcreme glattrühren, in einem Dressiersack mit Sterntülle füllen und die Oberfläche der Eierlikörcreme mit kleinen Tupfern verzieren. Mit Eierlikör, Minze und den Mandeln Servieren.

Zutaten

- 4 Ringe mit einem Durchmesser von ca. 5 cm

FÜR DAS SCHOKOLADENBISKUIT:

- 3 Eier
- 100 g Kristallzucker
- 80 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

FÜR DIE EIERLIKÖRCREME:

- 250 g Mascarpone
- 50 g Staubzucker
- 120 ml Eierlikör
- 250 ml Schlagobers, leicht geschlagen
- 4 Blatt Gelatine

FÜR DIE GERÖSTETEN MANDELN:

- 50 g ungeschälte Mandeln
- 3 EL Zucker
- 2 EL Wasser
- etwas Zimt
- Minze
- 150 g Erdbeeren