

Zuppa Inglese

by Andreas - Sonntag, Mai 27, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/zuppa-inglese/>



Einer der großen italienischen Dessertklassiker. Die Zutaten variieren in jeder Region. Man kann Konfitüre verwenden oder püriertes Obst. Zum Beträufeln der Löffelbiskuits verwendet man Alchermes oder einen anderen Likör. Aber Marsala passt auch wunderbar. Ich habe mich für pürierte Himbeeren und Rum entschieden.

1 L Milch

6 Eigelbe

150 gr. Zucker

8 gr. Vanillezucker

1 EL Zucker (für die Himbeeren)

100 gr. Mehl

1 TL Zitronensaft

4-6 Minzeblätter

150 ml Rum

12 Löffelbiskuits

Die Milch in einem Topf erwärmen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schale schaumig rühren und dann nach und nach das Mehl unterrühren. Nun die warme Milch dazu gießen und gut verrühren. Alles in einen Topf geben und bei kleinster Flamme und unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse cremig wird. Achtung: nicht zu heiß werden lassen, sonst stockt das Eigelb. Vom Herd nehmen in eine Schale gießen und abkühlen lassen.

Die Himbeeren mit 1 EL Zucker und dem Zitronensaft pürieren. Die Minzeblätter fein hacken und unterheben.

Die Hälfte der Himbeermasse in 6 Gläser verteilen und mit 6 grob gehackten Löffelbiskuits bedecken. Die Biskuits mit der Hälfte des Rums beträufeln. Dann mit der Hälfte der Vanillecreme bedecken. Das restliche Himbeerpüree darüber gießen. Mit beträufelten Biskuits belegen und die verbliebene Vanillecreme darüber verteilen.

Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Weitere Empfehlungen:

Kaktusfeigensauce mit Vanilleeis

Kaktusfeigen haben ein saftiges Inneres, das sich ausgezeichnet für Desserts eignet.

...

Baba au rhum mit Cranberries

Baba au rhum ist ein französischer mit Rum getränkter Gugelhupf. Lesern von Asterix und Obelix...

Zitronenwackelpudding mit Limettenrahmsauce

Da werden Kindheitserinnerungen wach. Eines meiner damaligen Lieblingsdesserts: Götterspeise!...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station