

Zuppa delizia mit Amaretti und Erdbeer-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2019/08/26/zuppa-delizia-mit-amaretti-und-erdbeer-sauce/

Zutaten für 6 Dessert-Gläser á 160ml

Für die Erdbeer-Sauce:

- 150g Erdbeerpüree
- 1 1/2 EL Zucker
- 1 gestrichener TL Pektin
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Weinbrand

Für die Biskuitmasse:

- 1 Ei
- 30g Zucker
- Salz
- 20g Mehl
- 15g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver
- etwas abgeriebene Zitronenschale, unbehandelt
- 1 Msp. Vanillemark

Für die Amaretti:

- 1 Eiweiß
- 100g Zucker
- 70g blanchierte gemahlene Mandeln
- 2 - 3 Tropfen Bittermandelöl
- Puderzucker zum Bestäuben

Für die Vanille-und Schokoladen-Creme:

- 1/4 Liter Milch
- 50g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 3 Eigelb
- 25g Mehl
- 30g Zartbitter-Orangen-Schokolade
- 30g weiße Kuvertüre
- 30g geschlagene Sahne

Für die Espresso-Tränke:

- 1 TL Zucker

- 50ml Espresso
- 20ml Orangenlikör, z.B. Cointreau

Außerdem:

Früchte und Schokostäbchen zum Garnieren

Zubereitung:

Für die Erdbeer-Sauce das Erdbeerpüree mit Zucker, Pektin und Zitronensaft in einem Topf mischen und kurz aufkochen lassen. Mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen. Weinbrand unterrühren und die Sauce etwa 4 Stunden kühl stellen.

Für die Biskuitmasse den Backofen auf 210°C vorheizen. Das Ei trennen. Eiweiß mit Zucker und 1 Prise Salz zu einem cremigen Eischnee schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Das Eigelb unter den Eischnee rühren. Zitronenschale und Vanillemark unterrühren. Die Mehlmischung darafsieben und unterheben. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech zu einem Rechteck von 20x15cm verstreichen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 5 - 6 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Amaretti alle Zutaten, bis auf den Puderzucker, zu einer glatten Masse verrühren. In einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und 6 Kreise á ca. 7cm Durchmesser auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Durch ein Sieb mit Puderzucker bestäuben und 20 Minuten trocknen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Amaretti mit den Fingern etwas andrücken, so dass die Oberfläche uneben wird. Im Ofen auf mittlerer Schiene 10 - 12 Minuten backen.

Für die Cremes Milch mit Zucker und Vanilleschote aufkochen. Die Eigelbe mit 3 EL Milch vermischen und das Mehl dazugeben. Die Schote entfernen und die heiße Milch mit der Mehlmischung binden. Den Pudding auf 2 Schüsseln verteilen. Unter eine Cremehälfte die Schokolade, unter die andere Hälfte die weiße Kuvertüre rühren. Mit Frischhaltefolie zudecken und kühl stellen. Die geschlagene Sahne unter die kalte Schokoladencreme heben.

Für die Espressostränke den Zucker im warmen Espresso auflösen und den Likör dazugeben.

Die Zuppa delizia in Gläser schichten. Zuerst weiße Creme, dann Biskuitteig, je nach Größe der Gläser ausstechen, dann etwas Espressostränke, gefolgt von 1 - 1 1/2 EL Erdbeer-Sauce. Die dunkle Creme mithilfe eines Spritzbeckens als Tupfen daraufsetzen. Auf jedes Glas 1 Amaretti legen und mit Früchten und Schokoladenstäbchen garnieren.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaf & süß vom 14.1.2018