

Baked Alaska



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 45m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '45m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Der „Kreuzfahrten Klassiker“, heiß/kalt, überbacken, fruchtig, am Tisch flambiert, eine optische Show!

Zutaten

- Für das Erdbeerparfait:
- 1/4 l Sahne
- 3 - 4 Eigelb
- 60 g Zucker
- 250 g vollreife Erdbeeren
- Etwas Zitronenabrieb
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 2 Cl Cointreau.

- Für das Pistazienparfait:
- 1/4 l Sahne
- 50 g Heideblütenhonig
- 3 - 4 Eigelb
- Mark einer Vanillestange
- 70 g geschälte Pistazien
- Etwas Puderzucker zum karamellisieren der Pistazien
- Darüber hinaus:
- 4 Stück mit Puderzucker steif geschlagene Eiweiß
- 1 Päckchen handelsübliche Löffelbiscuits (250-300g)
- Etwas Mandellikör zum tränken der Löffelbiscuits
- 4 cl doppelten Mocca zum aromatisieren, tränken der Löffelbiscuits

Zubereitungsart

Schritt1

Das Erdbeerparfait:

Schritt2

Hierzu eignet sich eine ausreichen große Auflaufform die wohl in jeden Haushalt vorhanden ist.

Schritt3

Die Erdbeeren putzen, waschen und mit dem Küchenmixer pürieren. Den Zitronensaft dazu geben und durch ein Küchensieb streichen. (wg. der kleinen Kerne)

Schritt4

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, gut ausgaren lassen. Den Zitronenabrieb und Cointreau dazu geben, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben

Schritt6

4 - 5 Stunden durchfrieren lassen, besser am Vortag setzen.

Schritt7

Das Pistazienparfait:

Schritt8

Die Pistazien in karamellisiertem Puderzucker anrösten, danach grob hacken.

Schritt9

Die Eigelbe und Heideblütenhonig mit dem Mark der ausgekratzten Vanillestange heiß aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat, etwas abkühlen lassen.

Schritt10

Die gehackten Pistazien und die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unter heben.

Schritt11

4-5 Stunden durchfrieren lassen, besser am Vortag setzen.

Schritt12

Der Aufbau meines Baked Alaska:

Schritt13

Die Auflaufform dicht an dicht mit den Löffelbiscuits auslegen.

Schritt14

Mit dem Mandellikör und dem frisch gekochten Mocca beträufeln.

Schritt15

Das Eiweiß recht steif schlagen, mit Puderzucker versetzen und in einen Spritzbeutel füllen. (Das nennt der Fachmann: "Meringue Masse")

Schritt16

Im ersten Schritt die Erdbeer Masse darüber geben, glatt streichen und für 15-20 min. in den Tiefkühlschrank geben. Etwas anfrieren, danach folgt das Pistazien Parfait.

Schritt17

Nunmehr alles mit der Eiweißmasse dicht an dicht ausspritzen, verschließen. Noch einmal für eine weitere 1 Stunde in die Tiefkühlung stellen.

Schritt18

Auf höchster Stufe den Backofen vorheizen, (200° - 220° C) und das Baked Alaska ca. 4 - 6 min goldbraun überbacken.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Das Baked Alaska mit Puderzucker bestäuben und ev. mit brennenden Wunderkerzen sofort servieren.

Schritt21

Ev. noch mit Grand Marnier oder Cointreau am Tisch flambieren.

Schritt22

Gern reiche ich dazu noch etwas Erdbeer Pürrèe.

Schritt23

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** der klassiker, überbacken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baked-alaska/>