

Zuppa Inglese alla Romana im Kelch mit Baiser

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der italienische Kult-Klassiker mit dem witzigen Namen „Englische Suppe“

Zutaten

- Für den Biskuit:
- 3 ganze Eier
- Mark 1/2 Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl, gesiebt
- Für die Füllung:
- 200 g gemischte kandierte Früchte in 8 El braunem Rum eingelegt
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 l Milch
- 6 Eigelb
- 150 g Zucker
- 60 g Speisestärke
- 1 El Kakaopulver
- 80 g Zucker
- Für das Baiser:
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die kandierten Früchte mit Rum übergießen, (Am besten am Vortag) einlegen, den Backofen auf 170 ° C vorheizen.

Schritt2

Der Biskuit:

Schritt3

Mit dem Handrührgerät die Eier, Zucker und Vanillemark 4 - 5 min. cremig aufschlagen. Das gesiebte Mehl mit einem Teigschaber nach und nach unterheben.

Schritt4

Das flache Backblech mit Backpapier auslegen, die Masse gleichmäßig, glatt verstreichen. Bei 170 ° C auf der mittleren Schiene 15 min. backen, auskühlen lassen.

Schritt5

Danach kurz mit einem feuchten Küchentuch bedecken und das Backpapier abziehen; runde, den Kelchen angepasste Plätzchen ausstechen.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

Die Milch mit dem Vanillemark und der Schote aufkochen, ausziehen lassen, danach die Schote wieder entfernen.

Schritt8

Die Eigelbe mit dem Zucker intensiv 3 - 4 min. cremig aufschlagen und nach und nach die Speisestärke einrieseln lassen.

Schritt9

Die Vanille Milch dazu geben, verrühren und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse dicklich wird.

Schritt10

Abkühlen und unter die Hälfte der Creme das Kakaopulver geben.

Schritt11

Die Vanillecreme als erste Schicht in die Gläser / Kelche geben, die Hälfte der eingelegten, kandierten Früchte darüber verteilen.

Schritt12

1 Biskuitblättchen drauf legen, leicht andrücken und mit restlichen Rum beträufeln.

Schritt13

Dann folgt die Kakaocreme mit den übrigen Früchten und einem weiteren Biskuitblättchen.

Schritt14

Mit Klarsichtfolie abgedeckt ab in den Kühlschrank, durchkühlen, anziehen lassen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Kurz vor dem Servieren, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den Zucker dazu geben.

Schritt17

In einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und eine Haube spritzen.

Schritt18

Mit einem Haushalts Bunsenbrenner (Preiswert im Handel erhältlich) goldgelb flammen.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuppa-inglese-alla-romana-im-kelch-mit-baiser/>