

Feine Rezepte mit Schoggi-Glacé aus dem SRF-Archiv:

Dryrspanner: Schoggi-glacé mit Kompottbirnen und Eierwilliams

(Landfrauenküche 2010)



Zutaten Glacé:

3 Eigelb
3 EL Puderzucker
5 TL Schokoladenpulver
2-3 dl Rahm, steif geschlagen
3 Eiweiss, steif geschlagen
eine grosse oder ca. 6-8 kleine Silikon oder andere Förmchen
6 halbe Kompottbirnen
30 Flieder- oder andere Blätter
1 Beutel Schokoladenglasur
Eierwilliams (siehe Rezept unten)

Für das Glacé Eigelb, Puderzucker und Schokoladenpulver vermischen und den geschlagenen Rahm und Eisschnee darunter heben. In die Förmchen giessen und tiefkühlen.

Schokoladenglasur erwärmen und die Blätter mit einem Pinsel bestreichen, kühl stellen. Vor dem Servieren das Blatt vorsichtig von der Schokolade abziehen.

Zum Servieren die Kompottbirnen in Schnitze schneiden und auf einem Teller spiralförmig anrichten, das Schokoladenglacé darauf stürzen, Eierwilliams darüber träufeln und mit den Schokoladenblättern ausgarnieren.

Eierwilliams:

3 Eigelb
100 g Puderzucker
Mark einer halben Vanilleschote
1 dl Williams
2 dl Rahm

Eigelb, Puderzucker, Vanille und Rahm in einer Pfanne bis auf ca. 80° C erwärmen, danach abkühlen lassen und Williams unterrühren. Den Eierwilliams in eine saubere, gut verschliessbare Flasche füllen und mindestens zwei Tage kühl und dunkel ruhen lassen. Flasche vor dem Servieren gut schütteln.

Schoko Alaska (für 8 Personen)

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Uschi Merz aus Hallau, SH /
Inspiriert von From nose to tail, Fergus Hernderson, Echtzeit Verlag)



Symbolbild

Zutaten Biskuit:

4 grosse Eier
125 g Zucker
125 g Mehl, gesiebt
50 g Butter, flüssig

Zutaten Baiser:

3 grosse Eiweiss
240 g Zucker

Zutaten Glacé:

1 l Schokoladen Glacé von guter Qualität

1 Schuss guter Brandy

nach Belieben Schlagrahm zum Servieren

Den Ofen zuerst auf 160 Grad vorheizen (für den Biskuit) dann auf 220 Grad. Für den Biskuit die Eier und den Zucker mit einem Handmixer 5 Minuten auf höchster Stufe schlagen, bis sich das Volumen der Masse verdreifacht hat. Dann das gesiebte Mehl mit einem Metallöffel unterheben, bis es ganz eingearbeitet ist. Schliesslich die flüssige Butter unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes, 16 x 23cm grosses Backblech giessen. Die Masse sollte soll etwa 2.5cm hoch sein. In den auf 160 Grad vorgeheizten Ofen schieben. 25 Minuten backen, bis der Biskuit sich fest anfühlt und eine goldbraune Farbe hat. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Eine 20 cm grosse Scheibe aus dem Biskuit ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, den Brandy darüber giessen und 1 Stunde ruhen lassen.

Für das Baiser das Eiweiss ganz steif schlagen und dann nach und nach den Zucker hinzugeben, bis eine feste, glänzende Masse entsteht.

Das Schokoladen-Glacé auf den Biskuitboden häufen, dabei einen 2.5 cm breiten Rand frei lassen. Anschliessend mit Baisermasse bedecken. Hierbei fängt man unten an und arbeitet sich rund um den Eisberg nach oben. 8–10 Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen stellen, bis das Baiser goldbraun ist. Sofort mit Schlagrahm Servieren.