

Schoko Alaska (für 8 Personen)

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

Zutaten: (für 8 Personen)

Biskuit

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

Baiser

- 3 grosse Eiweiss
- 240 g Zucker

Glacé

- 1 l Schokoladen-Glacé von guter Qualität
- 1 Schuss guter Brandy
- nach Belieben Schlagrahm zum Servieren

Zubereitung:

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 Metalllöffel unterheben, bis es ganz eingearbeitet ist. Schliesslich die

flüssige Butter unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes, 16 x 23 cm grosses Backblech giessen. Die Masse sollte etwa 2.5 cm 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 darübergiessen 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.