

Frisch gekocht
Montag, 25. April 2016



Rezept von Jaqueline Pfeiffer

Veilchen mit Crème, Baiser, Himbeeren und Vanilleeis

4 Stunden/aufwendig



Zutaten

55 g Eiweiß, 12 g Kristallzucker, 95 g Staubzucker, 14 g Maisstärkemehl, 160 g Obers, 2 Blatt Gelatine, 120 g Vanilleeis*, 150 g Himbeeren, 10 g Veilchen.

*Für das Vanilleeis: 1 Ei, 5 Eidotter, 70 g Zucker, 250 ml Milch, 250 ml Obers, 2 Vanilleschoten.

Zubereitung

Für das Baiser Eiweiß mit Kristallzucker aufschlagen, Maisstärke mit Staubzucker sieben, nach und nach in die Masse zugeben, das Ganze dann 30 Minuten schnell schlagen. Anschließend in einen Spritzbeutel füllen, und gleichmäßige Stäbe auf eine Silikonmatte spritzen. Im Rohr bei 60 °C Hitze mindestens 3 Stunden trocknen lassen.

Die Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und in etwas warmen Obers auflösen. Das Obers mit der Gelatine verrühren und kalt stellen.

Für das Vanilleeis Milch und Obers auf etwa 80 °C erwärmen. Vanillemark und die Schoten zur Milch geben. Ei und Eidotter mit Zucker über Wasserdampf schaumig schlagen und die Milchmischung nach und nach einschlagen. Die Masse unter ständigem Rühren auf ca. 80 °C erhitzen (zur Rose abziehen). In der Eismaschine frieren.

Vanilleeis ausstechen und kalte Crème in Schüsseln setzen. Die geputzten Veilchen und Himbeeren darüber verteilen. Das Baiser darauf platzieren.