

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Baked Alaska

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/ für Ehrgeizige



Zutaten für 4 Personen

Für den Biskuitboden: 3 Eier, 90 g Zucker, Salz, Vanillezucker, Abrieb einer unbehandelten Zitrone, 60 g glattes Mehl, 30 g Stärkemehl, 20 g Öl.

Für die Parfaitmasse: 110 g Eier (ca. 2 Stück, Größe M), 2 Eidotter, 100 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, 330 g geschlagenes Obers.

Für die italienische Schaummasse (Baiser): 150 g Eiklar, 300 g Zucker, 100 g Wasser.

Für die Saucen: 1 reife Mango, Sauerrahm, Staubzucker, Zitronensaft.

Zum Garnieren: Weingeist aus der Apotheke zum Abflämmen (*oder 80 %iger Rum*); schöne Himbeeren, Heidelbeeren und Ribiseln.

Zubereitung

Das Mehl mit dem Stärkemehl gründlich versieben. Die Eier mit dem Zucker und den Gewürzen aufschlagen und die Mehlmischung unterheben. Zum Schluss des Mischvorgangs das Öl unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und gleichmäßig verstreichen. Bei etwa 190 °C Heißluft in etwa 20 Minuten backen, danach auskühlen lassen und später passend zum Format der Parfaitformen ausstechen.

Für die Parfaitmasse das cremig aufgeschlagene Obers kaltstellen. Eier, Eidotter, Zucker und das Vanillemark zuerst über Wasserdampf warm, dann kalt schlagen. Wenn die Eiermasse ein schönes Volumen hat, mit dem Obers vermischen und in Silikonformen füllen. Den Biskuit als Boden anbringen und rasch mindestens über Nacht einfrieren.

Für die italienische Schaummasse Zucker mit Wasser auf 120 °C erhitzen. Diese heiße Zuckerlösung in einem kontinuierlichen und dünnen Strahl zum Eiklar gießen und dabei kalt schlagen. Anschließend in einen Spritzsack füllen, der mit einer „Saint Honoré-Tülle“ oder einer Art Blüten-Tülle ausgestattet ist (beide Tüllen schauen wie eine flache Träne aus). Das Baiser blütenförmig auf die Parfaitörtchen dressieren.

Für die Mangosauce die Mango schälen, den Kern entfernen, in der Küchenmaschine mixen und durch ein feines Sieb passieren. Besonders nett sieht es aus, wenn man eine weitere, helle Sauce mit der Mangosauce am Teller mischt. Hierzu Sauerrahm mit Staubzucker und Zitronensaft anrühren. – Damit kann man tolle Muster zaubern.

Die Baisertörtchen mit der Mangosauce, der Sauerrahmsauce und frischen Früchten anrichten und kurz vor dem Servieren - oder auch erst am Tisch - die Portionen mit etwas Weingeist übergießen und anzünden. - Bitte dabei Vorsicht walten lassen und dies einmal vorab ohne Gäste testen!

