

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Juraj Melicher



Somlauer Nockerl im Glas

Köchin: Werner Tschiedel

Zutaten

(4 Personen)

Für die Biskuitmasse

- 5 Eier
- 150 g Zucker
- Salz
- 150 g Mehl (glatt)
- 2-3 EL Backkakaopulver
- 1 runder Ausstecher (Ø so groß wie die Gläser, in denen man die Somlauer Nockerl anrichtet)

Für die Rumrosinen

- 100 g Wasser
- 50 g Kristallzucker
- 50 g Rum
- 75 g Rosinen

Für die Vanillecreme

- 250 g Milch
- 50 g Kristallzucker
- ½ ausgekratzte Vanilleschote
- 30 g Vanillepuddingpulver
- 1 EL Rum
- 200 g Obers

Für die Schokoladen-Sauce

- 50 ml Wasser
- 100 g Obers
- 3 EL Kakaopulver
- 40 g Kristallzucker
- 1 EL Honig
- 100 g dunkle Schokolade

Für die Garnitur

- 75 g gehackte Walnüsse
- 4 Gläser

Zubereitung

1. Für die Biskuitmasse zuerst die Eier mit dem Kristallzucker und etwas Salz in einer Küchenmaschine sehr schaumig rühren und dann das gesiebte Mehl unterheben. Die Masse halbieren und in einen Teil den gesiebten Backkakao unterheben. Nun die Massen je auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und 6-8 Minuten bei 175° C Umluft backen.

2. Für die Rumrosinen das Wasser und den Kristallzucker gemeinsam in einem Topf aufkochen lassen, den Rum einrühren und die Rosinen einlegen. Am besten einige Stunden ziehen lassen.

3. Für die Vanillecreme zuerst 200 g Milch mit dem Kristallzucker und der ausgekratzten Vanille aufkochen lassen. Nun die restliche Milch mit dem Puddingpulver glattrühren, in die kochende Milch gießen und nochmals aufkochen lassen. Je nach Belieben mit Rum abschmecken und danach den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und kaltstellen. Das Obers aufschlagen und in den kalten, nochmals aufgerührten Pudding unterheben.

4. Für die Schokoladensauce das Wasser, das Obers, das Kakaopulver, den Kristallzucker und den Honig in einem Topf gemeinsam aufkochen und kurz köcheln lassen. Nun die grob gehackte dunkle Schokolade einrühren, nochmals ganz kurz aufkochen lassen und dann beiseitestellen.

5. Zum Schluss die Biskuitböden mit einem passenden Ring ausstechen und wie folgt in die Gläser schichten:

1. 1 EL Vanillecreme
2. Rumrosinen & gehackte Nüsse
3. 1 heller Biskuitboden
4. 1 EL Vanillecreme
5. Rumrosinen & gehackte Nüsse
6. 1 dunkler Biskuitboden
7. 1 EL Vanillecreme

Die Gläser zuvor am besten einige Stunden kaltstellen. Ganz am Ende noch mit der Schokolade-Sauce und gehackten Nüssen anrichten.