

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Tamara Lerchner

### **Zeitlos Surprise: Gebackenes Vanilleeis kalt-warm**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Biskuitteig

- 3 Eier
- 3 EL Zucker
- 3 EL Mehl

Für die Himbeersauce

- 200 g Himbeeren gefroren
- 2 EL Staubzucker
- 1 Orange (Saft und Abrieb)
- 2 cl Cointreau

Für die Masse zum Gratинieren

- 3 Eigelbe
- 1 EL Zucker, Vanillezucker
- 1 EL Mehl
- 3 Eiweiße
- eine Prise Salz
- 1 Packung Vanilleeis

## **Zubereitung**

- 1.** Für die Himbeersauce die gefrorenen Himbeeren zuerst in einem kleinen Topf mit Staubzucker, Orangensaft und etwas Orangenabrieb aufkochen lassen und anschließend pürieren – durch ein Sieb streichen und beiseitestellen.
- 2.** Einen Schuss Cointreau hinzufügen und die Himbeersauce etwas einreduzieren lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz erhält.
- 3.** Für den Biskuitteig die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, Mehl hinein sieben und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech im vorgeheizten Rohr bei 220° C 10-15 Minuten backen.
- 4.** Wenn der Biskuitteig fertiggebacken ist, diesen auf ein anderes Backpapier stürzen, das anhaftende Backpapier abziehen und auskühlen lassen.
- 5.** Für die Masse zum Gratинieren die Eigelbe mit dem Zucker und dem Mehl vermengen. Das Eiweiß in der Zwischenzeit mit Salz steif schlagen und unter die Ei-Mischung heben.
- 6.** Den ausgekühlten Biskuitteig zurechtschneiden und in kleinen, ofenfesten Förmchen auslegen. Zuerst mit Himbeersauce beträufeln, dann je eine Kugel (gut gefrorenes) Vanilleeis daraufsetzen und mit der Masse zum Gratинieren abdecken.
- 7.** Das „Zeitlos Surprise“ im vorgeheizten Rohr bei 220° C Grillfunktion (alternativ 240° C Oberhitze) kurz überbacken. Dann herausnehmen, mit Staubzucker garnieren und heiß servieren.