

Zuppa Inglese

Menu: [12.12.2018](#)

Creatio [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 5 Personen

Creme

5 dl Milch

1 Vanillestengel längs aufschneiden, Samen auskratzen

3 Esslöffel Zucker

1.5 Esslöffel Maizena

1 frisches Ei

3 frische Eigelb

Alles mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, ca. 2 Min weiterrühren.

Creme durch ein Sieb passieren, mit Klarsichtfolie abdecken, kühl stellen.

Schokoladenfüllung

150 g dunkle Schokolade zerbröckeln und in eine Schüssel geben

3 Wasser

1 Esslöffel Rum alles zusammen in nicht zu heissem Wasserbad schmelzen, glattrühren, leicht auskühlen lassen.

2 dl Rahm Steif schlagen und unter die Schokoladenmasse ziehen.

5 Esslöffel Puderzucker

5 Esslöffel Alchermes/Maraschino

5 Esslöffel Wasser alles verrühren

150 g Löffelbiscuits

Meringuemasse

3 Eiweiss

1 Prise Salz

5 Esslöffel Zucker

Zusammen steifschlagen bis die Masse glänzt.

Zubereitung der Torte: Löffelbiscuits (Zuckerseite am Boden) mit dem Zuckersirup/Likör beträufeln, Creme darauf verteilen

2.Biscuitlage auflegen, mit dem restlichen Zuckersirup eventuell noch zusätzlich Likör. Mit der Schokoladenfüllung bestreichen.

Die Meringuemasse mit dem Dressiersack mit Spitzen ausgarnieren. im Ofen in vorgeheiztem Ofen bei 250 ° ca 6 Minuten überbacken.

