

**Marmorierte
Vanillecrème,
Blätterteig-Pyramide mit
gemischten Beeren an
Espressosauce**



Vanillecrème:

3 Eigelbe, 50 g Zucker, ½
Vanillestange, 1/8 l Milch, Prise
Salz, 10 g Aspik (oder 3 Blatt
Gelatine), etwas Milch zum Auflösen, 0,2 l Sahne und 20 g Zartbitterschokolade

Blätterteig:

1 Platte Blätterteig (im Handel) 0,3 l Sahne, Puderzucker, 250 g Beerenmischung,
1 EL Zucker und 1 Ei

Espressosauce:

150 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 doppelstarker Espresso oder Mokka, 0,2 l Sahne

Herstellung:

Eigelbe mit Teil Zucker schaumig rühren, Rest Zucker mit Vanille, Prise Salz und der Milch zum Kochen bringen. langsam unter Eigelbmasse rühren und zur Rose kochen, abkühlen lassen. Gelatine oder Aspik einweichen, dann in etwas kochender Milch auflösen. Sahne schlagen, kalte Eiercrème darunter ziehen, Schokolade grob gerieben darunter und zuletzt auf gelöste Gelatine langsam unterheben, in Timbale abfüllen und fest werden lassen. Aus dem Blätterteig Rondelle von 6-7 cm ausstechen, auf ein Backpapier geben (12 Stück), mit einer Gabel anstechen, damit der Blätterteig nicht zu hoch aufgeht, mit Ei einpinseln und Puderzucker bestreuen, goldgelb ausbacken. Sahne schlagen, je 1 Blätterteigplätzchen damit einstreichen, mit Beerenmischung belegen, nochmals wiederholen aufeinander setzen und darauf ein Deckblatt Blätterteig geben und mit Minze garnieren. Für die Sauce den Zucker leicht karamellisieren, etwas abkühlen, dann mit Espresso verkochen, Sahne hinzugeben und reduzieren, leichte Konsistenz herstellen.

Anrichteweise:

1 Timbale Crème auf einen Teller geben, dazu die Pyramide setzen und die Espressosauce einfließen lassen. Als Garnitur ein Stück Feige oder Physalis verwenden.

gekocht von **Markus Eckstein**

www.die-zuhause-kochschule.de

nach einem Rezept von Manfred Kusiek „rent a cook“,
Konrad-Fink-Straße 9 * 96052 Bamberg * 0951/420159

Wimmelmet • KÜCHEN

Spaß am k

Enrichstraße 4 in Bamberg | An der Promenade – bei der
0951 / 9 230 640