Coup-Sachertorte-Dessert

Das Coup- Sachertorte-Desset ist ein raffinierter Nachtisch mit Marillen Röster, Speiseeis und Sacher Biskuit-Würfel.

Verfasser: HimmelhochTeam

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

200 ml	Vanilleeis
200 ml	Schokoladeneis
200 g	Schlagobers
100 ml	Schokoladensauce
	Hohlhippen

Marillen Röster

200 g	Marillen
50 g	Kristallzucker
50 ml	Weißwein

Sacher Biskuit Würfel

70 g	Butter
55 g	Staubzucker
	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
65 g	Schokolade
55 g	Kristallzucker
70 g	Mehl glatt

Zubereitung

1. Für ein köstliches **Coup-Sachertorte-Dessert** bereite zuerst den Marillen Röster zu. Lasse den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Gib die gewaschenen und entkernten Marillen-Hälften hinzu und schwenke sie einige Male durch. Lösche das Ganze mit Weißwein ab und lasse es ziehen.

2. Zubereitung Sacher-Biskuit-Würfel, rühre die Butter, den Staubzucker und den Vanillezucker schaumig. Schlage nach und nach die Eidotter ein und schlage das Eiweiß mit Kristallzucker zu einem festen Schnee. Ziehe die geschmolzene Schokolade unter die Dotter-Masse und hebe den Schnee vorsichtig unter. Rühre zum Schluss das Mehl vorsichtig ein. Streiche die Masse auf einem Backblech mit Backpapier ca. 1 cm dick auf und backe sie im vorgeheizten Ofen bei etwa 170 °C für Ober-/Unterhitze für 20 Minuten. Danach abkühlen lassen und in Würfel schneiden.

3. Für das Anrichten zuerst das Schlagobers steif schlagen. Je zwei Esslöffel Marillenröster in ein Dessert-Glas geben. Setze je eine große Kugel Vanilleeis und Schokoladeneis darauf. Bestreue das Dessert mit den Sacher Würfeln. Garniere es mit einer großen Schlagobers-Rosette. Verfeinere es abschließend mit Schokoladensauce und zwei Hohlhippen.

Tipp