Zuccotto - Eisbombe

Das Highlight unter den italienischen Desserts ist Zuccotto - die Eisbombe. Mit dem richtigen Rezept wird dieses Dessert zum krönenden Abschluss jedes Menüs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h

Zutaten

1 Stk.	Kuchen (fertigen aus Biskuit)
40 g	Haselnüsse (geröstete)
40 g	Mandeln (geschälte und geröstete)
60 g	Früchte (kandierte)
70 g	Zartbitterschokolade
750 ml	Schlagobers
100 ml	Fruchtlikör ((Maraschino))
1 TL	Vanillezucker
100 g	Staubzucker
1 Schuss	Rum
100 g	Erdbeeren

Zubereitung

1. Für Zuccotto - Eisbombe - zuerst die Mandeln und Haselnüsse grob hacken und die Schokolade grob zerbröckeln. Kandierte Früchte klein schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln.

2. Den Kuchen halbieren und einige größere Kuchenstücke in Größe der Bombenform ausschneiden und beiseite legen. Den Rest in fingerbreite längliche Dreiecke schneiden und diese mit der Hälfte Fruchtlikör (Maraschino) beträufeln.

3. Eine passende Bombenform mit den getränkten Kuchenstücken auslegen. Ein Drittel des Schlagobers mit dem Vanillezucker und etwas Staubzucker steif schlagen. Mandeln und

kandierte Früchte untermengen. Die Sahnemasse gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und alles im Gefrierfach tiefkühlen.

4. In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser als Wasserbad erhitzen. Die Schokolade in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen lassen. Rum unterrühren und abkühlen lassen. Die Hälfte des noch übrigen Schlagobers steif schlagen und unter die Schokolade und die Haselnüsse heben.

5. Schüssel aus dem Gefrierfach nehmen, die Schoko-Masse darin verteilen und in der Mitte eine Mulde freilassen. Wieder ins Gefrierfach stellen und dort tiefkühlen lassen.

6. Das restliche Schlagobers mit dem restlichen Staubzucker steif schlagen. Erdbeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Schlagobers vermengen. Die Masse in die Mulde der Eisbombe füllen.

7. Aus den beiseite gelegten Kuchenstücken einen Deckel zusammenschneiden und mit dem restlichen Maraschino beträufeln. Vorsichtig auf die Eisbombe auflegen und überstehende Teigstücke abschneiden.

8. Die Eisbombe mit Klarsichtfolie abdecken und noch einmal zum Durchfrieren ins Gefrierfach geben. Vor dem Servieren sollte die Zuccotto mindestens 1 Stunde im Kühlschrank angetaut werden. Dann aus der Form stürzen und sofort servieren.

Tipp

Die Zuccotto - Eisbombe kann nach Belieben auch mit anderen Früchten zubereitet werden.