



Zuppa inglese

Dieses italienische Dessert, ein mit Vanillecreme gefüllter und mit Meringuage überzogener Cake, ist ein süsser Traum in Weiss.

 Vegetarisch

ZUTATEN

 Ergibt 8 Portionen

Biskuit:

3 Eier
90 g Zucker
80 g Mehl
35 g Epifin ersatzweise
Speisestärke

Creme:

3.5 dl Milch
1 Teelöffel Vanillepaste
ersatzweise 0.3 Teelöffel
Vanillepulver
20 g Maizena
15 g Mehl
4 Eigelb
60 g Zucker

Zum Tränken:

2 Esslöffel Zucker
0.5 dl Wasser
2 Teelöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Wermut weiss
2 Esslöffel Campari

Meringuage:

4 Eiweiss
180 g Zucker

NÄHRWERT

Pro Portion

347 kKalorien
1451 kJoule
60g Kohlenhydrate
8g Eiweiss
8g Fett

Erschienen in
9 | 2014, S. 77

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft/Heissluft nicht empfehlenswert). Eine Cakeform von 30 cm Länge mit einem Backpapier auslegen und dieses nur am Boden – nicht am Rand, sonst geht das Biskuit nicht auf – dünn mit Butter bestreichen und sparsam bemehlen. Die Form kühl stellen.
- 2 Für das Biskuit die Eier und den Zucker mit dem Handrührgerät 5 Minuten cremig dick aufschlagen. Mehl und Epifin oder Speisestärke mischen, auf die Creme sieben und sorgfältig unterziehen. Den Teig sofort in die vorbereitete Form füllen.
- 3 Das Biskuit im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 25 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und bei leicht geöffneter Türe das Biskuit noch 5 Minuten stehen lassen. Dann das Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier entfernen. Vollständig auskühlen lassen.
- 4 Für die Creme 2 dl Milch mit der Vanillepaste oder dem Vanillepulver aufkochen. Vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen.
- 5 Die restliche Milch (1½ dl) mit dem Maizena und Mehl glatt rühren. Die Eigelbe und den Zucker dazurühren.
- 6 Die Vanilmilch erneut aufkochen und zur Eimasse giessen. Diese zurück in die Pfanne geben, unter ständigem Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen, dann sofort in eine Schüssel umfüllen. Die Oberfläche der Creme mit Klarsichtfolie belegen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bilden kann. Erkalten lassen, dann kühl stellen.
- 7 Zum Tränken des Biskuits in einer kleinen Pfanne Zucker, Wasser und Zitronensaft aufkochen. Dann abkühlen lassen. Die eine Hälfte des Zuckersirups mit Wermut, die andere mit Campari mischen.
- 8 Das Biskuit in 3 Schichten beziehungsweise Böden schneiden.
- 9 Den ersten Tortenboden auf eine Cakeplatte geben. Die ausgekühlte Creme glatt rühren. Den ersten Boden mit ½ der Vanillecreme bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen und mit Camparisirup tränken. Die restliche Vanillecreme darauf ausstreichen und mit dem letzten Boden belegen. Diesen mit dem Wermutsirup tränken. Drückt etwas Vanillecreme an den Seiten heraus, glatt verstreichen.

- 10 Den Grill auf höchster Stufe vorheizen.
- 11 Für die Meringuage die Eiweisse steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis eine sehr steife, glänzende Masse entsteht. Dekorativ über die Zuppa inglese verteilen. Man kann den Eischnee auch in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen und auf die Zuppa inglese spritzen.
- 12 Die Zuppa Inglese unter der höchsten Grillstufe im oberen Drittel des Ofens 3–5 Minuten goldgelb überbacken. Wer einen Bunsenbrenner hat, kann den Eischnee auch damit abflämmen – die optimale Art des Bräunens! Die Zuppa inglese vor dem Servieren mindestens 1 Stunde kühl stellen.

«Englische Suppe» heisst dieses italienische Dessert, weil zum einen das Biskuit getränkt wird, so wie bei rustikalen italienischen Suppen das Brot eingeweicht wird. Das «inglese» kommt von der Vanillecreme, die beim Konditor «Englische Creme» heisst.