Rezept

Eisbombe Cassata

Ein Rezept von Eisbombe Cassata, am 29.04.2024

Zutaten

1	Vanilleschote
4	Eigelbe (Größe M)
40 g	rote kandierte Kirschen (Belegkirschen)
20 g	Orangeat
30 g	Zartbitterkuvertüre
1 Msp.	abgeriebene Bio-Orangenschale
	Schüssel (1,2 l Inhalt, 18 cm Ø)
200 ml	Milch (3,8 % Fett)
50 g	Zucker
20 g	Zitronat
20 g	Mandelstifte
400 g	Sahne
2 EL	Orangenlikör

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote mit einem Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Schote und Mark mit der Milch in einem kleinen Topf aufkochen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.

2. Eigelbe und Zucker in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die heiße Vanillemilch zügig unter Rühren zugießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und mit einem Gummispatel zur Rose abziehen. Die Vanillemasse durch ein feines Sieb in eine kalte Schüssel streichen. Die Schüssel auf ein kaltes Wasserbad setzen und die Masse in 8-10 Min. kalt rühren.

3. Kirschen, Zitronat und Orangeat fein würfeln. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze in 3 Min. goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. Die Zartbitterkuvertüre fein hacken.

4. Die Sahne mit dem Handrührgerät cremig fest aufschlagen und unter die Vanillemasse heben. Kirschen, Zitronat, Orangeat, Mandeln, Kuvertüre, Orangenschale und Orangenlikör unterziehen.

5. Die Schüssel mit feuchter Frischhaltefolie auslegen. Die Parfaitmasse einfüllen und glatt streichen. Die Schüssel mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, mit der überstehenden Folie abdecken und mindestens 6 Std. oder über Nacht tiefkühlen.

6. Die Cassata aus dem Tiefkühlgerät nehmen, kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen. Die Folie abziehen und die Cassata noch 20 Min. antauen lassen. In Stücke schneiden und servieren.