

## Rezept

# Bombe Surprise mit Cassis-Beeren und Rumsauce

Ein Rezept von Bombe Surprise mit Cassis-Beeren und Rumsauce , am 03.10.2023

## Zutaten

### Für die Biskuitbomben

8 Eier	150 g Zucker
1/2 TL Vanillemark	1 TL Backpulver
100 g Mehl	40 ml Rum
3 kleine Becher Macadamia-Eis (à ca. 100 g)	

### Für die Beeren

200 g gemischte Beeren	50 ml Cassis (Likör aus schwarzen Johannisbeeren)
Minzeblättchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 3 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Für den Biskuit den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 4 Eier mit 100 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig aufschlagen. 100 g Mehl mit Vanillemark und Backpulver darübersieben und mit einem Teigschaber unterheben. Die Masse auf dem Blech gleichmäßig verstreichen und im Ofen (Mitte) etwa 10 Minuten hell backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Die Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne 2 EL Zucker leicht karamellisieren und mit dem Cassis ablöschen. Die Beeren hinzufügen und darin warm ziehen lassen.
3. Die übrigen Eier inzwischen trennen. Die Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach 50 g Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe mit dem Rum in einer Edelstahlschüssel über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen solange schaumig aufschlagen, bis ein luftiger Schaum entstanden ist (4–5 Minuten; Achtung, die Eigelbe dürfen nicht zu heiß werden, sonst gerinnen sie!).
4. Aus der Biskuitplatte 3 Kreise (ca. 10 cm Durchmesser; Rest anderweitig verwenden) ausstechen, auf Teller setzen und jeweils 1 Eisportion daraufstürzen. Das Baiser mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle als üppige Haube rundum auf die Eisportionen spritzen und mit einem Flambierbrenner goldbraun karamellisieren. Die Cassis-Beeren darum herum verteilen, mit der Rumsauce beträufeln und mit Minze garnieren.