

Rezept

Zuppa inglese mit Schokolade

Ein Rezept von Zuppa inglese mit Schokolade, am 12.06.2026

Zutaten

5 Eier	Salz
150 g Zucker	150 g Mehl
25 g flüssige Butter	1/2 l Milch
1 Vanilleschote	3 Eigelbe
2 Eier	150 g Zucker
250 g Ricotta	50 g Zartbitter-Schokolade
150 g kandierte Früchte (z. B. Orangeat, Zitronat)	100 ml Alchermes (italienischer Kräuterlikör, ersatzweise Rum)
200 g Sahne	1 Päckchen Sahnesteif
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine große feuerfeste Form einfetten. Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Eigelbe und Zucker in 10 Min. cremig schlagen. Mehl und Butter unterrühren. Eischnee löffelweise unterheben. Teig in die Form füllen, im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. backen. Abkühlen lassen.
2. Milch erwärmen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark dazukratzen. Eigelbe, Eier und Zucker schaumig schlagen. Heiße Vanillemilch untermischen. Die Mischung in den Topf geben und unter ständigem Rühren bis kurz unter dem Siedepunkt erhitzen und dickcremig werden lassen. Abkühlen lassen.
3. Ricotta und Eiercreme verrühren. Schokolade klein hacken, kandierte Früchte würfeln (einige beiseite legen), beides untermischen.
4. Biskuit in Streifen schneiden. Eine Schüssel damit auslegen, mit Likör beträufeln. Die Hälfte der Creme darauf streichen. Übrige Biskuitstreifen und Creme einschichten, mit Biskuit abschließen.
5. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen, in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf die Zuppa inglese spritzen. Mit den übrigen kandierten Früchten verzieren. Im Kühlschrank 4 Std. ziehen lassen.