

Zuppa-Inglese

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	500 ml Milch	4 Eigelb
4 EL Zucker	2 EL Mehl	60 ml Campari
1/8 l Läuterzucker	200 g Löffelbiskuit	Kakao
500 g Erdbeeren		

Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen und mit den Schalen in die Milch geben. Die Milch aufkochen erhitzen und die Vanille eine Zeit lang darin ziehen lassen. Zwischenzeitlich Eigelb mit Zucker schaumig rühren, das Mehl darin verrühren. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen, die Milch heiß in die Eigelbmischung mit dem Schneebesen einrühren und im Wasserbad so lange schlagen bis alles dick wird. Aus dem Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen. Campari und Läuterzucker mischen. Eine Glas-Auflaufform mit den Löffelbiskuit auslegen und diese mit der Läuterzucker-Campari-Mischung tränken. Nun eine Schicht Crème aufstreichen, dann wieder getränkte Biskuits usw. Die letzte Schicht sollte eine Schicht Crème sein. Mit Kakao bestäuben. Dieses Kunstwerk muss mindestens 12 Stunden im Kühlschrank, gut abgedeckt ruhen. Dazu eignet sich besonders ein Erdbeerragout. Erdbeeren vierteln, einige davon zerdrücken und mit etwas Zucker gut vermengen.

Vincent Klink Mittwoch, 16. Juni 2010