

Zuccotto (Eisbombe)



Foto: Johannes Kittel

Zubereitung:

Für die **Zuccotto** die gerösteten Mandeln und Haselnüsse grob hacken, Schokolade grobwürfelig schneiden.

Den Kuchen halbieren, in fingerbreite Schnitten teilen und so schneiden, dass Dreiecke bzw. Keile entstehen. Dabei einige größere Stücke als Deckel (in Größe der Bombenform) beiseite legen. Die kleinen Kuchenstücke mit einem Teil der Maraschino-Mischung tränken.

Nun eine passende Bombenform mit getränktem Kuchen so auslegen, dass die schmalen Enden der Dreiecke nach oben zeigen, damit nach dem Stürzen ein optisch hübscher Effekt erzielt wird.

Etwa 250 ml Schlagobers steif schlagen und mit Vanille- sowie 3 EL Staubzucker aromatisieren. Grob zerkleinerte kandierte Früchte und Mandeln untermengen. Schlagobersmasse auf den Kuchen streichen und im Gefrierfach tiefkühlen.

Währenddessen die Schokolade im Wasserbad schmelzen, einen Schuss Rum zugießen und abkühlen lassen. Die Hälfte (250 ml) des restlichen Schlagobers steif schlagen. Schokolade und Haselnüsse untermengen.

Schüssel aus dem Gefrierfach nehmen, Masse auftragen und dabei in der Mitte eine Vertiefung (für die Erdbeermasse) freilassen. Abermals tiefkühlen.

Gewaschene Erdbeeren mit einer Gabel zerdrücken. Restliches Schlagobers steif schlagen. Mit restlichem Staubzucker süßen, Erdbeeren einmengen und Masse in die freigehaltene Vertiefung füllen.

Für den Deckel die beiseite gelegten Kuchenstücke in Form schneiden, mit restlichem Maraschino beträufeln und vorsichtig auflegen. Überstehende Teigstücke abschneiden. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Tiefkühlfach gut durchfrieren lassen.

Vor dem Servieren die Zuccotto etwa 1 Stunde lang im Kühlschrank etwas antauen lassen. Stürzen und rasch auftragen.

Tipp:

Ein sommerliches **Zuccotto Rezept!**



Quelle:
Die Mittelmeer Küche
Haslauer / Wagner

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Profi-Koch

Menüart: Dessert kalt

Region: Italien

Eigenschaften: für Feinschmecker

Zutaten:

- 1 Kuchen (aus Sandteig oder Biskuitmasse)
- 30 g Haselnüsse (geröstet)
- 30 g Mandeln (geschält und geröstet)
- 50 g Früchte (kandiert)
- 70 g Zartbitterschokolade
- 750 ml Schlagobers
- 100 ml Maraschino (Cognac oder Cointreau, in beliebigem Mischverhältnis)
- 1 TL Vanillezucker
- 100 g Staubzucker
- 1 Schuss Rum
- 100 g Erdbeeren (frische)