



Diplomatcreme auf Biscuitsofa und Waldbeerenbett

Ein talentierter Koch aus Italien hat diese Creme seinen Gästen serviert. Ich fand die Vorstellung dieses Desserts so lecker, dass ich es gleich auf meine Art testen wollte.

Das Resultat lässt sich sehen und meine Gäste, welche es bereits probieren durften, waren auch sehr angetan davon.

Zubereitung ca. 1.5 Stunden

Backzeit des Biskuits ca. 40 Minuten

Für ca. 25 kleine Dessertgläser à 80 ml
oder 8 – 10 Gläser à 200 ml Inhalt

Zutaten für den saftigen Biskuitboden

230 g Eier (ca. 4 – 5 Eier)

145 g Zucker

Abrieb einer Bio-Zitrone

1/2 TL Vanillepaste oder Vanillezucker

1 Pr. Salz

55 g Mehl

55 g Stärke

55 g Butter

Zutaten für die Creme

1 Liter Milch
70 g Mehl
50 g Maisstärke
200 g Zucker
8 Eigelb
1 TL Vanillepaste oder Vanillezucker
1 abgeriebene Schale einer Zitrone
300 ml Sahne

Zutaten für das Waldbeerenbett

500 g Waldbeeren, frisch oder gefroren
3 Esslöffel Zucker
1 Saft einer Zitrone
5 Esslöffel Wasser

Zutaten für die Dekoration

ca. 100 frische Beeren
einige Minzblätter

Zubereitung

Einen Backrahmen auf 22 cm einstellen und mit Backpapier einschlagen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier mit Zucker, Salz und Vanillepaste oder Vanillezucker während ca. 15 Minuten aufschlagen, damit die Masse schön stabil wird.

Mehl und Stärke mischen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eiermasse heben. Butter in einem Topf schmelzen. Etwas der Biskuitmasse zur Butter geben und gut vermischen. Nun die flüssige Butter vorsichtig unter die Biskuitmasse heben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen schieben. Nach 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 160°C reduzieren und weitere 25-30 Minuten backen. Mit einem Messer Biskuit vorsichtig vom Rand lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Am besten den Biskuit einen Tag im Voraus backen. Somit lässt er sich besser mit einer Tortensäge durchschneiden.

Zubereitung der Creme

Die Milch zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale und der Vanillepaste in einer Pfanne aufkochen lassen.

In einer Schüssel das Eigelb, die Vanillepaste und Zucker schaumig aufschlagen. Speisestärke und Mehl beifügen und langsam in die aufgekochte Milch geben.

Das Ganze wieder zurück auf die Platte geben und langsam zum Kochen bringen. Ständig rühren, damit die Eier nicht stocken. Sobald die Creme die gewünschte Konsistenz hat, vom

Feuer nehmen und in eine Schüssel schütten. Die Oberfläche der Creme direkt mit einer Klarsichtfolie zudecken. Das verhindert eine Hautbildung.

Es empfiehlt sich, die Creme einen Tag im Voraus zuzubereiten, damit sie richtig auskühlen kann.

Vor dem Zusammenstellen des Desserts die Sahne steif schlagen.

Creme durch ein Sieb streichen und Sahne vorsichtig unterheben.

Zubereitung Waldbeerenbett

Waldbeeren zusammen mit dem Zucker, Zitronensaft und Wasser aufkochen lassen.

Danach sehr gut auskühlen lassen. Der Saft wird für das befeuchten des Biskuitbodens verwendet. Wer mag, kann zum Saft noch etwas Likör oder Kirsch begeben. (Dies aber nur, wenn keine Kinder das Dessert essen werden)

Zusammenstellen des Desserts

Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Biskuitboden halbieren und Kreise in der Grösse der Gläser ausstechen.

Beeren abtropfen und Saft auffangen.

Etwas Creme in das Glas oder Dessertschale spritzen. Den ausgestanzten Biskuitboden in den Beerensaft tunken und auf die Creme legen. Etwas Waldbeeren auf den Biskuitboden verteilen. Mit der Creme auffüllen. Mit frischen Beeren und Minzblätter ausdekorieren

Zubereitung

Einen Backrahmen auf 22 cm einstellen und mit Backpapier einschlagen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt während ca. 15 Minuten aufschlagen, damit die Masse schön stabil wird.

Mehl und Stärke mischen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eiermasse heben. Butter in einem Topf schmelzen. Etwas der Biskuitmasse zur Butter geben und gut vermischen. Nun diese Masse vorsichtig und die Biskuitmasse heben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen schieben. Nach 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 160°C reduzieren und weitere 25-30 Minuten backen. Mit einem Messer Biskuit vorsichtig vom Rand lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Am besten den Biskuit einen Tag im Voraus backen. Somit lässt er sich besser mit einer Tortensäge durchschneiden.

