

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, 31.01.2020

Kuchen im Glas

Für ca. 10 Gläser à 200 ml

Zutaten:

Für die Löffelbiskuits

2		Eigelbe (Größe M, ca. 40 g)
50	g	Zucker
etwas		Vanille
2		Eiweiß (Größe M, ca. 60 g)
25	g	Weizenmehl (Type 405)
20	g	Weizenstärke

Außerdem

etwas Zucker zum Bestreuen

Für die Orangen-Maracujafüllung

300	ml	frisch gepressten Orangensaft
300	ml	Maracujasaft
30	g	Zucker
40	g	Weizenstärke

Für die Mousse au chocolat

2		Eier (Größe M)
1		Eigelb (Größe M ca. 20 g)
20	g	Zucker
220	g	Kuvertüre, Zartbitter mit mindestens 60% Kakaoanteil
450	g	Sahne

Außerdem

1 Orange zur Dekoration

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für die Löffelbiskuits Eigelbe, 20g Zucker und Vanille schaumig rühren. Eiweiß und restlichen Zucker (30g) zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Weizenmehl und Weizenpulver über die Eimasse sieben und untermehlieren.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und nach Wunsch, z.B. in Herzform, auf das Backpapier dressieren, mit feinem Zucker bestreuen und im Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Für die Orangen-Maracujafüllung den Orangen- und Maracujasaft, Zucker und die Weizenstärke aufkochen und abkühlen lassen.
5. Für die Mousse au chocolat Eier, Eigelb und Zucker über dem Wasserbad warm schlagen (40° C) und dann wieder auf Raumtemperatur kaltschlagen.
6. In einer kleinen Schüssel im Wasserbad Kuvertüre auflösen (40° C) und unter die Eimasse

rühren. Die Sahne aufschlagen und unter die Masse heben.

7. 10 Gläser bereitstellen. In jedes Glas zuerst 30g Orangen-Maracujafüllung, dann 35g Mousse au chocolat, dann 30g Orangen-Maracujafüllung, dann 35 g Mousse au chocolat. Mit Löffelbiskuits und Orangenscheiben dekorieren.

Nährwerte: Pro Stück: Kcal: 408, KJ: 1187, E: 3g, F: 17g, KH: 31g;