



Hajo kocht

exklusiv fürs jUHU



Schwarzwälder Eisgugelhupf mit Schattenmorellen und Schlagsahne

Rezept für ca. 10 Personen:

- 150 g zartbitter Kuvertüre geraspelt
- 3 Eier und 4 Eigelb
- 180 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 8 cl Kirschwasser
- 600 g Schlagsahne
- 1 leichte Prise Salz
- 1 geh. El. Kakaopulver
- 1 Gl Schattenmorellen
- 1 El. Mondamin
- 250 g geschlagene Sahne zur Deko
- Pfefferminzblätter
- Eine Gugelhupf-Form

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sie dient der Sicherheit, daß sich die Spirituose nicht absetzen kann. Eier, Eigelb, die Prise Salz und Zucker auf dem Wasserbad zur Rose aufschlagen.

Erklärung:

Die „Rose“ ist erreicht, wenn man einen Löffel in die Eimasse taucht und beim darauf Blasen ein rosenähnliches Muster entsteht.

Achtung Gerinnungsgefahr bei Überhitzung = Rührei.

Das aufgeschlagene Ei-Zucker-Gemisch vom Wasserbad nehmen und die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Das Kirschwasser zugeben.

Diese Basis unter Rühren im kalten Wasserbad oder im Kühlschrank abkühlen. Fängt die Masse an zu stocken, die Kuvertüre-Raspel einrühren. Einige können zur Dekoration bei Seite gestellt werden. Die Sahne gut aufschlagen und unter die Masse heben, eine Hälfte in die vorgekühlte Gugelhupf-Form geben, den Rest mit dem gesiebten Kakaopulver einfärben und auf die helle Mas-

se füllen. Nun mit einem Rührlöffelstiel kreisförmige Bewegungen von oben nach unten machen und die Form dabei drehen; dies ergibt ein schönes Muster. Nun den Eisgugelhupf abdecken und im Tiefkühler ca. 8 Std gefrieren. Am besten man bereitet diesen Nachtisch am Tag vorher zu.

Den Saft der Schattenmorellen in einen Topf abgießen und mit etwas Mondamin andicken. Die Schattenmorellen zugeben und abkühlen lassen. Wer möchte kann sie mit etwas Vanillezucker und Zimt würzen.

Den Gugelhupf auf einem flachen, kalten Teller anrichten und mit den sämigen Schattenmorellen, Schlagsahne, einem Wäffelchen, einem Minzblatt und den Schokoraseln garnieren.

Guten Appetit wünscht
Hajo Haug



**SCHÖNE
AUSSICHT
LUTZENBERG**