

OMELETTE SURPRISE

4 PERSONEN

Dessertrahmen 15 cm x 20 cm
 Glacémaschine
 Handmixer
 Backpapier
 Backblech

BISKUITMANTEL

5 Eier
 110 g Zucker
 80 g Mehl
 1 Prise Salz
 ½ Bio Zitrone, Abrieb

BESCHWIPSTE SAUERKIRSCHEN

🛒 200 g Sauerkirschen, im Glas, abgegossen, die Flüssigkeit auffangen
 🛒 1 dl Rotwein
 0,5 dl Kirschwasser
 80 g Zucker
 10 g Maizena

SCHOKOLADENGLACÉ

5 dl Milch
 2,5 dl Rahm
 7 Eigelb
 180 g Zucker
 🛒 100 g Kuvertüre, 70 %, geschmolzen

OMELETTMASSE

5 Eiweiss
 3 Eigelb
 120 g Zucker
 10 g Maizena
 1 Bio Orange, Abrieb
 🛒 1 Vanillestängel, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt
 1 Schuss Grand Marnier zum Abschmecken

GARNITUR

Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

BISKUITMANTEL – VORBEREITEN

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit einem Drittel des Zuckers und dem Zitronenabrieb verrühren. Das Eiweiss mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz mit dem Handmixer steif schlagen. Das Mehl auf den Eischnee sieben und vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse gleichmässig dünn auf dem Backpapier verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten backen.

KOMPOTT VON BESCHWIPSTEN SAUERKIRSCHEN – VORBEREITEN

Das Kirschwasser in einem kleinen Topf auf ein Minimum einreduzieren. Das Maizena mit einem Esslöffel Zucker und etwas Wein verrühren. Den restlichen Zucker und Rotwein mit der Kirschwasser-Reduktion aufkochen. Das angerührte Maizena unterrühren und kurz aufkochen. Die Kirschen hinzugeben und kurz aufkochen. Den Topf vom Feuer nehmen und auskühlen lassen.



SCHOKOLADENGLACÉ – VORBEREITEN

Die Kuvertüre auf einem heissen Wasserbad schmelzen. Die Milch und den Rahm aufkochen und vom Feuer nehmen. Die Eigelbe und den Zucker mit dem Handmixer aufschlagen. Die Milch-Rahm-Mischung unterrühren. Die Masse mit Hilfe eines Küchenthermometers unter ständigem Rühren auf 85°C erhitzen. Die geschmolzene Kuvertüre unterrühren. In der Glacémaschine fertigstellen.

OMELETTMASSE

Das Eigelb mit dem Orangenabrieb, dem Vanillemark, etwas Grand Marnier und 40 g Zucker schaumig rühren. Die Eiweisse mit dem restlichen Zucker sehr steif, aber keinesfalls flockig schlagen. Das Maizena auf den Eischnee sieben, vorsichtig unterheben und den Eischnee dann vorsichtig unter die Eigelb-Zucker-Masse ziehen.

OMELETTE SURPRISE – FERTIGSTELLEN

Aus dem Biskuit für Boden und Deckel zwei Rechtecke 15 cm x 20 cm und für die Seiten je zwei Streifen 6 cm x 20 cm und 6 cm x 15 cm schneiden. Den Dessert-rahmen auf eine mit Backpapier belegte Unterlage setzen, die in den Tiefkühler passt. Drei Viertel des Schokoladenglacés so einfüllen, dass in der Mitte eine Vertiefung entsteht. In diese Vertiefung die beschwipsten Sauerkirschen füllen. Vorsichtig mit dem restlichen Schokoladenglacé bedecken. Das zweite Biskuitrechteck als Abschluss auflegen. Es sollte eine möglichst ebene Fläche entstehen. Ca. 60 Minuten im Tiefkühler gefrieren. Die gut durchgefrorene «Eisbombe» auf ein kaltes Backblech mit Backpapier setzen und rundherum ca. 1 cm dick mit der Omelettemasse einstreichen. Die restliche Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und nach eigenem Geschmack ausgarnieren. Bei starker Oberhitze im Ofen überbacken, auf eine Kuchenplatte setzen, mit Puderzucker bestäuen und sofort servieren.