

SFOGLIATINA MIT MELANZANI-CREME



BIERTIPP:
Rieder Dunkle Weisse



ZUTATEN

4 Platten Blätterteig (10x10 cm)
80 g Mischung aus Schokoladestücken, gehackten
Mandelstiften, Orangeat und Zitronat

Melanzanicreme

250 g Melanzaniwürfel (entrindet)
75 g Kristallzucker
200 ml Milch
1 Vanillestange
2 cl Kaffeelikör
4 Blätter Gelatine
100 ml Obers

Schokosauce

100 ml Obers
50 g Dunkle Schokolade
30 g Milkschokolade

ZUBEREITUNG

Sfogliatina mit Melanzani-Creme

Geschälte Melanzani in kleine Würfel schneiden - Milch mit Zucker und Vanille aufkochen.
Melanzani darin weinkochen und fein pürieren.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der warmen Melanzani-Masse auflösen.
Masse überkühlen und geschlagenes Obers unterheben - ca. 2 Stunden kaltstellen.
Für die Schokosauce das Obers aufkochen und die zerkleinerte Schokolade zufügen - glatrühren.
Die 4 Blätterteigstücke auf ein Backpapier setzen und backen - waagrecht durchschneiden.
Boden mit der Melanzanicreme befüllen, mit kandierten Früchten, Schokoladestücken und Mandelstiften garnieren - Deckel draufsetzen und mit Staubzucker garnieren - mit Schokosauce servieren.

Tipp vom Küchenprofi

Ofentemperatur: 200°
Garzeit: 12 min

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

