

# SFOGLIATINA MIT MELANZANI-CREME



## BIERTIPP:

Rieder Dunkle Weisse



## ZUTATEN

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

### Melanzzanicreme

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 Milchschokolade

## 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 - glattrühren.  
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!

