



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Biskuiteis Ostern

Zutaten für 8 Personen:	
2 Eiweiß	¼ Liter süße Sahne
1 Prise Salz	150 g geschälte Mandelkerne
4 Esslöffel Zucker	5 Esslöffel Marsala oder Weinbrand

Zubereitung:

Geben Sie 2 Eiweiß in eine große Schüssel, eine Prise Salz dazu und jetzt das Eiweiß sehr steif schlagen, am besten mit dem Handrührgerät.

Nun 4 Esslöffel Zucker nach und nach unterschlagen bis die Baiser Masse schön glänzt.

Einen viertel Liter gekühlte Sahne schlagen wir ebenfalls steif und heben die vorsichtig schön gleichmäßig unter die Baiser Masse.

Wir brauchen 150 g geschälte Mandeln, die werden gehackt und in einer Pfanne mit etwas Zucker leicht angeröstet.

Die heben Sie abgekühlt zusammen mit einem guten Schuss Marsala oder Weinbrand unter die Sahne-Eischneemasse.

Lassen Sie paar Esslöffeln von den gerösteten Mandeln über, damit können Sie später, vorm anrichten das Biskuiteis Tortoni bestreuen.

Die Eismasse in eine Kastenform schütten und in den Tiefkühler stellen, am besten über Nacht. Vor dem Servieren 20 Minuten aus dem Tiefkühler nehmen, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten, mit den gerösteten Mandelstückchen bestreuen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer