



Zuccotto

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Der tolle italienische Creme - Klassiker der ihre Gäste beeindrucken wird.

Zutaten

- Für den Biskuitboden:
 - 4 ganze Eier
 - 2 Eigelbe
 - 150 g Zucker
 - 150 g Mehl, gesiebt
 - 40 g Butter, zerlassen
 - 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
 - 200 g gute Edelbitterschokolade mit 70% Kakaoanteil (2 Tafeln)
 - 80 g Puderzucker
 - 500 ml geschlagene Sahne
 - 1 Tütchen Sahnesteif
 - 50 ml Grand Marnier oder Cointreau Likör
 - 50 g Mandelkerne
 - 50 g Haselnüsse, geschält
 - 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Biskuitboden:

Schritt3

Die Eier mit einer Prise Salz und dem Zucker intensiv schaumig schlagen, bis eine cremige Masse

entstanden ist.

Schritt4

Die zerlassene Butter und das Mehl mit einem Kochlöffel unterheben

Schritt5

Den Teig in eine gefettete, leicht mit Mehl gestäubte Springform

Schritt6

(26 x 28 cm) geben, glatt streichen.

Schritt7

Für 30 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt8

Auskühlen lassen, Rand und Deckel abschneiden.

Schritt9

Zum Auslegen der Form oder Bombe in 2 cm breite Streifen schneiden.

Schritt10

Eine ausreichend große Bombenform oder Dessertschüssel „exakt bündig“, rund herum auslegen.

Schritt11

(Kann gern etwas überstehen, wird nach dem Füllen gekappt)

Schritt12

Mit dem Orangenlikör beträufeln, tränken.

Schritt13

Die Füllung:

Schritt14

Die Haselnuss und Mandelkerne zunächst in einer trockenen Pfanne, hellbraun anrösten, in der Küchenmaschine oder mit dem Zauberstab zerkleinern.

Schritt15

Eine Tafel Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen, die andere in kleine Würfel schneiden oder grob raspeln.

Schritt16

Die Sahne steif schlagen, Sahnesteif und Puderzucker unterheben. Die gemahlene Kerne und die

geschnittene oder geraspelte Schokolade leicht verrühren.

Schritt17

Die Masse teilen und eine Hälfte mit der geschmolzenen Schokolade mischen.

Schritt18

Der Aufbau:

Schritt19

Die helle Sahne nur soweit in die Form geben, das ein kugelförmiger Raum für die zweite Schokoladenmasse bleibt; die Seiten etwas hoch streichen. Die Masse bis zum Rand einfüllen, mit Klarsichtfolie abgedeckt, wenigsten 5 - 6 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Gern glaciere ich mein Zuccotto nach dem Stürzen mit heißer Aprikosenkonfitüre, bevor ich es portioniere und ergänze mit marinierten Orangenfilets.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** sicherlich nicht für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuccotto/>