

Baked Alaska Lava Cake Mini und Maxi mit Eierlikör

Zutaten

Für 4 Personen:

Baked Alaska Cake Durchmesser 8 cm
300 ml Vanilleeis
300 ml Schokoeis
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Silikonform Halbkugel Durchmesser 8 cm Höhe 4 cm

Für ca 10 – 12 Stück:

Mini Baked Alaska Durchmesser 2 cm
150 ml Vanilleeis
150 ml Schokoeis
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Mini-Gugel Silikonform

Für den Biskuit:

5 Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pkg Vanillezucker
Abrieb einer unbehandelten Zitrone
100 g gesiebttes Mehl
50 g gesiebte Stärke
2 EL gesiebttes Kakaopulver

Für den Baiser:

100 g Eiklar
200 g Zucker
70 ml Wasser
1 Flämmer / Bunsenbrenner

Zubereitung

Das Vanilleeis zur Cremigkeit antauen lassen. Anschließend 1 EL in die Halbkugel Silikonform geben und am Rand gleichmäßig verteilen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis ein 1 cm Rand entstanden ist. Anschließend die Formen frosten (ca 2 Stunden), bis das Eis fest ist und die nächste Schicht auf die Vanilleeiscreme gestrichen werden kann.

Zeitgleich bei den Minigugels 1 TL Vanilleeis in die Formen verteilen. Solange wiederholen, bis die Formen mit 1 cm Vanilleeis gefüllt sind. Anschließend frosten.

Nach ca. 2 Std. die Schokoladeneiscreme antauen lassen. Die Formen aus dem Tiefkühler nehmen und das Schokoladeneis auf das Vanilleeis füllen. Die Formen sollen voll sein und auf der Unterseite eben. Die Formen zum Durchfrostern wieder in den Tiefkühler stellen. (ca 8 Std)



[Link zum Rezept: Baked Alaska Lava Cake Mini und Maxi mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Baked Alaska Lava Cake Mini und Maxi mit Eierlikör

Bei den Minigugels genauso verfahren.

Für den Biskuit den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Biskuitmasse 5 Eier mit den Zucker und den Gewürzen schaumig schlagen. Das Mehl mit der Stärke vermengen und unterheben. Die Masse teilen. Bei der zweiten Hälfte das Kakaopulver mit unterheben.

Die helle Masse in einen Dressiersack mit einer Lochtülle (15 mm Durchmesser) füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech diagonal im Abstand von 15 mm aufdressieren. Anschließend den Dressiersack komplett leeren und die dunkle Masse einfüllen. Die Lücken zwischen dem hellen Biskuit ausdressieren.

Danach den Biskuit für ca 15 – 20 Min. im Ofen backen. Den fertigen Biskuit stürzen, Backpapier abziehen und vollständig auskühlen lassen. Für den Boden werden 4 Stück 8 cm Kreise aus dem Biskuit benötigt. Für die Mini Baked Alaska 10 – 12 Stück 2 cm Kreise.

Bei den Halbkugeln ein Loch von ca 2 x 2 cm auslöffeln. Danach nochmals im Tiefkühler für ca 30 Min. frostet.

Für die Baisermasse das Eiklar schaumig aufschlagen. In der Zwischenzeit das Wasser und den Zucker auf 120 Grad Celsius aufkochen. Dieses unter ständigem Rühren der Küchenmaschine in einem feinen Strahl zur Eimasse geben und kalt schlagen. 1/3 des Eischnees in einen Dressiersack mit einer Lochtülle 7 mm füllen. Den Rest in einen Dressiersack mit einer Lochtülle 10 mm füllen.

Für die großen Baked Alaskas die Halbkugeln aus der Form lösen. Das Loch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör füllen und den Biskuitkreis darauf legen. Anschließend umdrehen und mit dem Eischnee (Lochtülle 10 mm) verzieren. Bis alle fertig sind, nochmals mit Abstand in den Tiefkühler stellen.

Die Mini Gugels ebenfalls aus der Form lösen. Mit einem Biskuitboden versehen und in das mittige Loch den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einfüllen. Ebenfalls mit den Baiser (Lochtülle 7 mm) verzieren und bis zum Flämmen mit Abstand in den Tiefkühler stellen.

Vor dem Servieren mit einem Flämmer / Bunsenbrenner den Eischnee abflämmen.

Sobald der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Baked Alaskas gefüllt ist, sollten diese nicht mehr zu lange im Tiefkühler verweilen. Nicht dass der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu fest wird.

Leser-Tipp

Ein Dessert der Geschmacksexplosion. Nachmachen und genießen. Gutes Gelingen wünscht Euch Eure BakeMyDay.

[Link zum Rezept: Baked Alaska Lava Cake Mini und Maxi mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de