

# Zuccotto à la Verpoorten

## Zutaten

für 12-14 Portionen

für den gestreiften Biskuit:

160 g Weizenmehl  
15 g Kakaopulver  
6 Eier, getrennt  
1/2 TL Vanilleessenz  
190 g Zucker  
1 Prise Salz

für die Vanillecrème:

150 ml Milch  
1 Eigelb  
40 g Zucker  
15 g Speisestärke  
1/2 EL Vanilleessenz  
2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Trüffelcreme:

die selbst hergestellten Vanillecrème  
300 g geschmolzene dunkle Schokolade  
600 g Schlagsahne

für die VERPOORTEN-Crème:

350 g Schlagsahne  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
3 Blatt Gelatine, weiß

für das Krokant:

50 g Zucker  
1 TL Butter  
50 g gestiftete oder gehackte Mandeln

zum Ausfertigen:

2 Pkg Schokoladenglasur

oder eine Ganache:

100 g Butter  
250 g Zartbitterschokolade, gehackt



[Link zum Rezept: Zuccotto à la Verpoorten](#)

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

# Zuccotto à la Verpoorten

60 g Honig  
250 ml Sahne

Puderzucker

man braucht eine Schale mit einem Fassungsvermögen von etwa 2 1/2 l, 2 Dressiersäcke  
und 2 Lochtüllen von ø 10 mm

## Zubereitung

I. Als Erstes wird der gestreifte Biskuit gemacht:

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

1. 70 g Mehl mit dem Kakaopulver in eine Schüssel sieben. Das restliche Mehl in eine andere Schüssel sieben.
2. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und der Vanilleessenz aufschlagen, bis die Masse dickflüssig und spiralförmig von den Rührern tropft.
3. Das Eiweiß mit der anderen Hälfte des Zuckers und einer Prise Salz aufschlagen.
4. Einen Löffel Eischnee unter die Eigelbmasse geben, schließlich den Rest des Eischnees dazugeben. Bevor der Eischnee ganz untergemischt ist, die Masse halbieren. Eine Hälfte der Eimasse mit dem Kakaomehl vermengen und die andere Hälfte mit dem anderen Mehl vermengen.
5. Die beiden Massen jeweils in einen Dressiersack mit einer Lochtülle füllen.
6. Die beiden Massen abwechselnd auf ein Blech mit Backpapier dressieren. Wenn noch Masse übrig ist, einen Kreis auf ein zweites Blech mit Backpapier dressieren.
7. Das erste Blech in den Ofen geben und 7 bis 8 Minuten goldbraun backen. Dann das Zweite ebenfalls goldbraun backen. Vollständig abkühlen lassen.

II. Die Vanillecrème:

1. Das Eigelb mit dem Zucker und der Speisestärke und der Vanilleessenz schaumig schlagen.
2. Milch aufkochen.
3. Die heiße Milch zu der Eigelbmasse geben, verrühren und wieder zurück in den Milchtopf geben.
4. Aufkochen lassen, bis eine dicke puddingartige Masse entstanden ist.
5. In eine Schüssel geben, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zufügen und die Crème entweder in einer Küchenmaschine kaltrühren oder Frischhaltefolie direkt auf die Crème geben und kaltstellen. Es sollte keine Haut entstehen.

Die Kuppel vorbereiten:

1. Die Schüssel mit ausreichend Frischhaltefolie auskleiden, es sollte Folie überstehen.
2. Aus dem Biskuit Dreiecke schneiden und damit die Schüssel auskleiden, sie sollte komplett mit Biskuit bedeckt sein.

III. Die Trüffelcrème:

[Link zum Rezept: Zuccotto à la Verpoorten](#)

# Zuccotto à la Verpoorten

1. Die gesamte Schlagsahne (950 ml) aufschlagen.
2. Die Schokolade schmelzen und mit der Vanillecrème verrühren. Kurz abkühlen lassen.
3. 600 g Schlagsahne unter die Vanille-Schokoladen-Crème heben.
4. Etwa 5 EL Trüffelcreme zur Seite stellen.
5. Den Rest auf den Biskuit geben und gleichmäßig rund herumstreichen. Kühl stellen.

## IV. Die VERPOORTEN-Crème:

1. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen lassen und nach Packungsanleitung quellen lassen.
2. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in ein Wasserbad geben und leicht erwärmen.
3. Die Gelatineblätter im warmen Eierlikör auflösen.
4. 3 EL der restlichen Schlagsahne zum warmen Eierlikör geben und verrühren (Gelatine mit der Sahne angleichen).
5. Die Eierlikörmischung unter die Schlagsahne heben.
6. Auf die Trüffelcrème geben und eben verstreichen.

Den Boden wieder mit Biskuit belegen.  
Alles mindestens 2 Stunden kaltstellen.

## V. In der Zwischenzeit den Krokant herstellen:

1. Zucker in einer Pfanne schmelzen, wenn der Zucker fast vollständig geschmolzen ist, die Butter zugeben und rasch die Mandeln.
2. Alles verrühren und auf ein Backpapier geben und glatt streichen.
3. Auskühlen lassen.
4. Fein hacken und zur Seite stellen.

## VI. Ausfertigen:

Wenn das Zuccotto vollständig durchgekühlt ist, die Kuppel auf eine Platte stürzen, Folie abziehen und mit der zur Seite gestellten Trüffelcrème einstreichen. Nochmal kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Schokoglasur nach Packungsanweisung verflüssigen oder eine Ganache herstellen:

1. Schokolade, Butter und Honig in eine hitzebeständige Schüssel geben.
2. Sahne aufkochen und sofort über die Schokolade gießen.
3. Mit einem Schneebesen rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
4. Leicht abkühlen lassen.

Die Kuppel auf ein Kuchengitter stellen und mit der flüssigen Schokoglasur oder Ganache übergießen.  
An den Rand das gehackte Krokant drücken.  
Die Kuppel auf eine Kuchenplatte geben und die Kuppel leicht anzuckern. Sofort servieren.

[Link zum Rezept: Zuccotto à la Verpoorten](#)

# Zuccotto à la Verpoorten

## **Leser-Tipp**

Zu lange sollte das Zuccotto nicht kalt stehen, denn der Biskuit wird sonst sehr weich.

[Link zum Rezept: Zuccotto à la Verpoorten](#)

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