

Himbeerlava im Eierlikörfruchtberg auf Brennnesselboden "Verpoorten Vulcano"

Zutaten

Boden:

15 große Brennnesselblätter
6 EL Öl
3 Eier Größe M
5 EL Mehl, Typ 405
5 EL Zucker
½ Pkg Backpulver

Himbeerlava:

600 g Himbeeren
50 ml Wasser
80 g Puderzucker
1 Pkg Vanillezucker
4 Blatt rote Gelatine

Eierlikörfruchtberg Gelbe Creme:

1 Ananasfrucht
100 g Zucker
150 g weiße Kuvertüre, geschmolzen
3 Eigelbe
6 Blätter weiße Gelatine
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Sahne
1 Pkg Vanillezucker

Eierlikörfruchtberg Weiße Creme:

3 Blätter weiße Gelatine
150 g griech. Joghurt
Saft einer Limette
80 g Puderzucker
150 g Schlagsahne

Backformen:

eine Springform für den Boden
ein Pflanzschutzhut aus dem Baumarkt, für den "VERPOORTEN Vulcano"

Zubereitung

Boden:



[Link zum Rezept: Himbeerlava im Eierlikörfruchtberg auf Brennnesselboden "Verpoorten Vulcano"](#)

Himbeerlava im Eierlikörfruchtberg auf Brennesselboden "Verpoorten Vulcano"

Die Brennesselblätter kleinschneiden und mit dem Öl pürieren. Eier, Mehl, Zucker und Backpulver dazugeben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren. Im Backofen bei Ober/Unterhitze 10 Minuten bei 175 Grad backen. Auskühlen lassen und aus dem Teig ein Quadrat von 12x12 cm schneiden.

Himbeerlava (am Tag zuvor zubereiten):

Gelatineblätter laut Packungsbeilage einweichen. 500 g der Himbeeren mit dem Wasser zum Kochen bringen und eine Minute kochen lassen. Die Masse durch ein Sieb streichen. Das Fruchtmus mit dem Puderzucker, dem Vanillezucker und den eingeweichten Gelatineplatten verrühren und nochmals 2 Minuten kochen lassen. Das Fruchtmus in ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Sektglas geben und für einen Tag einfrieren. Die Masse ergibt mehr Himbeerlava als benötigt, ich koche immer auf Vorrat!

Eierlikörfruchtberg:

Die Ananasfrucht schälen und in Stücke schneiden. In einem kleinen Topf mit dem Zucker zum Kochen bringen und durch ein feines Sieb streichen. Besser geht es natürlich mit einer "Flotten Lotte".

Die Kuvertüre schmelzen, bereitstellen und die Gelatineblätter nach Packungsbeilage einweichen. 300 g des Ananaspürees abwägen und in einen Topf geben, nochmals eine Minute kochen lassen. Auf 50 Grad abkühlen lassen. Die Eigelbe und den Zucker verrühren und zum Ananaspüree geben. Die Masse unter Rühren auf 85 Grad erhitzen und den Topf vom Herd nehmen. Die aufgeweichte Gelatine darin verrühren. Im Anschluss die geschmolzene Kuvertüre unterheben und das Ganze in den Kühlschrank stellen und von Zeit zu Zeit umrühren. Wenn die Ananasmasse zu gelieren beginnt (ca. 30 Minuten), die geschlagene Sahne und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die restlichen 100 g Himbeeren unterziehen.

Den Pflanzenschutzkegel kopfüber hinstellen, die Himbeerlava aus dem Glas ziehen, die Folie entfernen und die gefrorene Masse in den Kegel stellen. Die gelbe VERPOORTEN-Fruchtmasse ebenfalls in die Form einfüllen.

Nun die weiße Fruchtmasse einfüllen. Dafür die Gelatineblätter laut Packung vorbereiten. Den Limettensaft mit dem Joghurt und dem Puderzucker verrühren. Die Gelatineblätter zur Masse geben und diese kurz unter Rühren auf 50 Grad erhitzen.

Zum Schluss wird der Boden darauf gedrückt. Die Form für 24 Stunden in die Gefriertruhe geben und zwei Stunden vor dem Servieren auftauen. Noch leicht gefroren wird der Kegel aufgeschnitten und der "VERPOORTEN Vulcano" in acht große Stücke geschnitten. Nach Belieben dekorieren.

Leser-Tipp

Mein Tipp: Pinseln Sie den Kegel mit Zuckerguss ein und drücken Sie frische Brennesselblätter daran. Genießen Sie nun den fruchtig, leckeren VERPOORTEN "Vulcano".

[Link zum Rezept: Himbeerlava im Eierlikörfruchtberg auf Brennesselboden "Verpoorten Vulcano"](#)