



© Juraj Melicher / ORF (IG: toldstory.studio // FB: Toldstory Studio)

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 1 Stück

Verfasst von: Andreas Herbst

Zutaten

Masse hell

4	Eiweiß
1 PRISE	Salz
100 G	Zucker
50 G	Staubzucker

Masse gelb

4	Eidotter
1	Ei

100 G	Kristallzucker
-------	----------------

100 G	Mehl
-------	------

25 G	Maizena
------	---------

3 G	Backpulver
-----	------------

Sellerie-Kaffee

Abschnitte und Schalen von 1 Sellerieknolle

Wasser

600 G	Ahornsirup
-------	------------

Sellerie Kaffee Creme

690 G	Vollmilch
-------	-----------

72 G	Vanillepudding Pulver
------	-----------------------

80 G	Milch
------	-------

200 G	Dotter
-------	--------

8 BLATT	Gelatine
---------	----------

200 G	Sellerie Kaffee Reduktion
-------	---------------------------

50 G	Sahne
------	-------

Ahornsirup

Zubereitung

Masse hell

1. Die Eier vorsichtig trennen.

Es darf kein Eigelb im Eiweiß sein!

2. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu sehr steifem Schnee schlagen.
3. Anschließend den Zucker hinzufügen und nochmal schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Masse gelb

1. In einer großen Schüssel das Ei mit Eidotter und Kristallzucker 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen, über die Eigelb-Zucker-Masse sieben und vorsichtig unterheben.
2. Der Ofen kann in der Zwischenzeit bereits auf 180 °C vorgeheizt werden.

Sellerie-Kaffee

1. Für die Sellerie-Kaffee-Reduktion die Sellerieschalen im Ofen bei 160°C für ca. 1 Stunde rösten, klein drücken, in ein Glas geben und mit kochendem Wasser bedecken.
2. Mindestens 2 bis 4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Dann die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen.
3. 600 g Sellerie-Kaffee dann mit dem Ahornsirup zu einem Sirup einkochen.

Der fertige Sirup wird später in die Sellerie-Kaffee-Creme eingearbeitet.

Sellerie Kaffee Creme

1. Für die Creme die Milch aufkochen.
2. Das Puddingpulver mit Milch verrühren und in die warme Milch einrühren, dass die Stärke bindet.
3. Danach den Dotter hineinmischen und zur Rose abziehen.
4. Die eingeweichte Gelatine in die warme Masse geben, mit der Sellerie-Kaffee-Reduktion abschmecken und kalt stellen.
5. Wenn die Masse kalt ist, die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Fertigstellen

1. Die Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (ca. 2 cm) geben.
2. Das Backblech mit Dauerbackfolie oder Silikonmatte auslegen und mit der kurzen Seite zum Körper ausrichten.
3. Nun 6 Streifen mit gleichmäßigem Abstand aufspritzen.
4. Wenn die Eiweißmasse aufgebraucht ist, die freien Zwischenräume mit der Biskuitmasse auffüllen.

Das Blech soll zum Schluss dicht bespritzt sein.

5. Bei 180 °C für ca. 13 Minuten backen.
6. Die kalte Sellerie-Kaffee-Creme zwischen die Biskuit-Böden spritzen und kaltstellen.

Zum Servieren mit etwas Sirup garnieren.

Das Rezept wurde auch in der Sendung "Silvia kocht" / MO - FR / 14:00 / ORF2 zubereitet.