



Dauer: //\ittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ganzjährig
Für: 1 Stück
Verfasst von: Andreas Herbst

Zutaten

Masse hell	l	
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
1	Eiai0	

1 PRISE Salz

100 G Zucker

50 G Staubzucker

Masse gelb

4 Eidotter

.....

1

Ei

	100 G	Kristallzucker	
	100 G		
:	25 G	Maizena	
	3 G	Backpulver	
Sel	llerie-Kaffee		
		Abschnitte und Schalen von 1 Sellerieknolle	
		Wasser	
	600 G	Ahornsirup	
Sellerie Kaffee Creme			
	690 G	Vollmilch	
	72 G	Vanillepudding Pulver	
		Milch	
	200 G	Dotter	
	8 BLATT	Gelatine	
	200 G	Sellerie Kaffee Reduktion	
	50 G	Sahne	
	•••••••	Ahornsirup	
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••••••••	

Zubereitung

Masse hell

1. Die Eier vorsichtig trennen.

- 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

- 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.