

Boscomisu

Boscomisu ist der Name, den mein Lieblingswahlitaliener letztens meinem Kuchen gegeben hat. Sie erinnert geschmacklich sowohl an eine Schwarzwälderkirschtorte (die in Italien als bosco nero bekannt ist) wie auch an ein leckeres Tiramisu - die Kombination ist ein Hit: geschmacklich der Hammer, kalorientechnisch eine Sünde, die es aber absolut wert ist 😊



Du brauchst dafür:

- 4 Eier
- 180 g Rohrzucker
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75 g Kekse, zB Amaretti
- 1 großes Glas Kirschen
- 1 Pkg Vanillepuddingpulver
- 1 Pkg Vanillezucker
- 3 Blätter Gelatine
- 250 g Mascarpone
- 200 g Sauerrahm
- 250 g Schlagobers
- 75 ml Kaffee
- 2 EL Amaretto
- 2 EL Kakaopulver

Und so geht's:

■ Los geht's mit dem Biskuitteig:

- Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Eier trennen und Eiweiß, eine Prise Salz und zwei Esslöffel Wasser steif schlagen
- Ca. 100 g des Zuckers langsam einstreuen und dabei weiterschlagen
- Eigelb nacheinander unterrühren
- Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben
- Auf einem Backblech ein Backpapier ausrollen und den Teig dünn darauf verstreichen (in weiterer Folge wird der Teig in der Hälfte der Fläche geteilt, daher dünn verstreichen)
- Die Kekse in einem Sackerl mit einem Löffel grob zerbröseln und auf dem Teig verteilen

- Teig ca. 10 Minuten backen, anschließend stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und auskühlen lassen

■ Jetzt geht's an die Fülle:

- Kirschen über einer Schüssel abtropfen lassen
- Puddingpulver, Vanillezucker und fünf Esslöffel Wasser zu einer glatten Masse verrühren
- Kirschsaft aufkochen und kurz einkochen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen und die Puddingmasse langsam einrühren
- Abschließend die Kirschen unterrühren und die Masse etwas auskühlen lassen
- In der Zwischenzeit den Biskuit in der Hälfte durchschneiden
- Die Kirschmasse gleichmäßig auf eine der beiden Hälften geben, die andere Hälfte des Teigs einstweilen zur Seite stellen

■ Und jetzt kommt Teil 2 der Fülle:

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Mascarpone, Sauerrahm, Schlagobers und die restlichen 80 g Zucker steif schlagen
- Die Gelatine ausdrücken, im heißen Kaffee auflösen und mit dem Amaretto verfeinern
- 1-2 EL von der Creme in die Kaffeemischung rühren, damit der Kaffee sämiger wird
- Anschließend den Kaffee mit der Creme vorsichtig unterheben
- Die Hälfte Creme auf die Kirschen geben und glatt streichen und mit dem 2. Boden bedecken
- Die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und Cremetupfen auf den Biskuit drapieren
- Das Boscomisu für einige Stunden kühlen und vor dem Servieren Kakao darauf sieben.