

Mocca Zabaione mit Blitzkuchenwürfel und Vanilleeis

Zutaten für 10-12 Portionen:

Blitzkuchen:

250 g	Butter
6	Eier
300 g	Zucker
1 Päck.	Vanillezucker
1	Prise Salz
250 g	dunkle Schokolade
250 g	Weissmehl

Zabaione:

12	Eigelb
100 g	Zucker
2	Tassen kalter Kaffee
1 dl	Moccalikör
1	gewaschene Zitronenzeste (Schale)
3 Msp.	Muskat
1 lt	Vanilleeis



Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Für den Blitzkuchen:

Die Butter schaumig schlagen.

Die Eier, den Zucker, den Vanillezucker und die Prise Salz vermischen und nach und nach begeben.

Die dunkle Schokolade schmelzen und in die Masse geben.

Das Mehl langsam unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und in der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen.

Mit einer Nadel in den Kuchen stechen. Die Masse darf noch etwas kleben bleiben, also noch feucht sein.

Den Kuchen auskühlen lassen und in grobe Würfel schneiden und in schöne grosse Wein- oder Coupegläser füllen.

Kurz vor dem füllen der Zabaione, 1 Kugel Vanilleeis ins die Gläser geben.

Für die Zabaione:

Eigelb und Zucker über einem heissen Wasserbad schaumig schlagen.

Kaffee, Likör, Muskat und der Zitronenzeste zugeben.

Die ganze Masse mit einem Schneebesen schlagen, bis sie schaumig ist.

Die mit dem Kuchen und dem Eis eingefüllten Gläser mit der schaumigen Masse füllen und sofort servieren (Schaum fällt sehr schnell zusammen).

Tipp:

Den Blitzkuchen kann man auch mit Puderzucker bestreuen und als selbständiges Backwerk reichen.