

Exotische Fantasie vor Schneegestöber

Dieses Dessert kann man gut mit Zutaten gestalten, die von anderen Gelegenheiten noch vorhanden sind, wie Kuchenreste von trockenen Kuchen oder Eisresten. Das unten genannte Rezept erfordert ein wenig mehr Vorbereitung, ist aber besonders Lecker!



Zutaten:

150 Gramm	<i>Mehl</i>
200 Gramm	<i>Zucker</i>
3	<i>Eier</i>
150 Gramm	<i>Schokolade, dunkel (70 %)</i>
200 Gramm	<i>Butter</i>
100 Gramm	<i>Walnüsse geschält</i>
200 Gramm	<i>Mascarpone</i>
50 Gramm	<i>Puderzucker</i>
1	<i>Limone</i>
2	<i>Orangen</i>
1 Becher	<i>Sahne</i>
500 Gramm	<i>Exotische Früchte (TK)</i>
6 Esslöffel	<i>Puderzucker</i>
300 Gramm	<i>Krokant</i>



Zubereitung:

1. Limonenschale abreiben und Saft auspressen
2. Mascarpone mit Zucker, Limonenabrieb und Limonensaft anrühren
3. zwei Orangen gut unter heißem Wasser abwaschen
4. die Schale der Orangen abreiben
5. den Orangenabrieb ebenfalls dazugeben
6. zwei Orangen auspressen und den Saft dazu geben
7. die fertige Creme in eine Gefrierdose geben und einfrieren
8. Ofen auf 250° C vorheizen (Ober- und Unterhitze)
9. Mehl, Zucker und Eier gut verrühren, und.
10. die Schokolade und Butter schmelzen
11. Kaffeelikör dazugeben
12. mit der Mehl-Zucker-Eier-Masse vermischen
13. die geschälten Walnüsse grob hacken und einrühren
14. ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf circa 1 cm dick darauf ausstreichen
15. im Backofen circa 12 bis 15 Minuten backen (Garprobe machen)
16. anschließend abkühlen lassen
17. mit einer Ausstechform (rund) den Walnusskuchen oder die Kuchenreste ausstechen
18. die Fruchtmischung antauen und mit einem Esgestab grob zerkleinern
19. mit etwas Orangensaft verdünnen
20. aus Haferflocken, gehackten Nüssen und Mandeln in einer Pfanne ohne Fett Krokant herstellen
21. nach dem Abkühlen mit Puderzucker vermischen
22. auf die Kuchenteile die Eis-Creme geben oder diverse Eisreste mit der Eiszange portionieren
23. einen großen Löffel Früchtemuss darauf geben
24. und mit dem gepuderten Krokant bestäuben