

Zuccotto non Zuccotto

4 Personen

Jacobus Clemens (zwischen 1510 und 1515, † 1556) war ein sehr berühmter franko-flämischer Komponist und Sänger der Renaissance. Seine Zeitgenossen gaben ihm den scherzhaften Beinamen "non Papa", um ihn von dem gleichzeitig amtierenden Papst Clemens VII. zu unterscheiden.*

Der "Zuccotto" ist ein wunderbares und etwas kalorienreiches Dessert aus der Toskana. Das Originalrezept ist etwas aufwendig. Es muss ein dünner Bisquitboden gebacken werden, den man im süßen Vinsanto (er)tränkt und mit dem man dann eine gewölbte Schüssel auskleidet und diese "Bombe" anschliessend mit zwei Cremen füllt und einige Stunden gefrieren lässt.

Ich habe das Rezept vereinfacht: Auf den Bisquitboden verzichte ich und behelfe mich dafür mit Löffelbiscuits, die man mit genügend Grand Marnier einpinselt (Vinsanto ist in der Schweiz kaum erhältlich). Danach kommen die beiden Cremen in Dessertschalen und werden mit den Biscuits garniert.

Also ist dieses Dessert nur angenähert ein richtiger Zuccotto und heisst daher "Zuccotto non Zuccotto". Man kann mir auch böse sein und es "Zuccotto del Pigrone" (des Faulpelzes) nennen.

8	Löffelbiscuits
4-6 EL	Grand Marnier

Fruchtsalat:

1dl	Rotwein
etwas	Zucker, Zimt, Zitronensaft
1	Birne
1	Kiwi

Cremen:

5 dl	Vollrahm
45 g	Puderzucker
100g	Dunkle Bitterschokolade
3-4 TL	Zucker
1 P.	Vanillezucker
20 g	Butter
4 EL	Wasser

Die Birne schälen und vierteln. Von jedem Viertel Kerngehäuse und Sehnen entfernen. Dann die Birne in kleine Würfelchen schneiden.

In einem kleinen Pfännchen den Rotwein, sowie Zucker, Zitronensaft, Zimt und etwas Wasser aufkochen, dann die Hitze kleinstellen und die Birnenwürfelchen beifügen. Eine halbe Stunde köcheln lassen. Danach abkühlen lassen.

Die Kiwi schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Mit etwas Zucker und Zitronensaft vermischen.

Die zerbröckelte Schokolade, den Zucker, den Vanillezucker, die Butter und das Wasser in ein kleines Pfännchen geben. Bei kleiner Hitze schmelzen lassen; dabei immer gut umrühren. Einige Minuten köcheln lassen. Danach zugedeckt abkühlen lassen.

Den Rahm mit dem Puderzucker steif schlagen.

Die erkalteten Birnenstücke sowie die Kiwistücke in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Schokoladencreme mit der Hälfte des Rahms vermischen. Die andere Hälfte des Rahms mit dem Fruchtsalat vermischen. Beide Cremen in Plasticgefässe umfüllen und im Tiefkühler 2-3 anfrieren lassen.

Die Cremen aus dem Tiefkühler nehmen. Die Schokoladencreme wird vermutlich festgefroren sein, die Creme mit dem Fruchtsalat nur halbgefroren.

Mit dem Grand Marnier 4 Dessertgläser und die Löffelbiscuits grosszügig einpinseln.

In jede Dessertschale je einen grosszügigen Klacks von der Schokoladencreme und von der Früchtecreme geben und mit den Löffelbiscuits hübsch dekorieren.

Der Hannoveraner Wolfgang, Bruder von Martina, amüsierte sich über dieses Dessert und fand es "witzig", einfach, weil die Cremen nicht gleich gefroren waren. Um ihm den Spass noch etwas zu erhöhen, schüttete ich ein wenig Grand Marnier in ein Tässchen und stellte es zusammen mit einem Pinsel auf den Tisch. So konnten er und seine Freundin Christine sich ihr Dessert zusätzlich noch etwas imprägnieren. Der bis anhin schon lustige Abend wurden dann noch um einiges lustiger...