Gastro Ofenschlupfer mit Ricotta und Mascarpone



Bis 30 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Geschnittene Semmel anrösten.
2. Sahne aufkochen.
3. Eier mit dem Zucker glattrühren und mit der Sahne langsam verrühren.
4. GOLDSTEIG Ricotta, GOLDSTEIG Mascarpone und die restlichen Zutaten Die restlichen Zutaten zur Semmel geben und mit dem Sahne-Ei-Gemisch vermengen, dann mit dem Lebkuchengewürz und Vanille abschmecken.
5. In zwei mit Backpapier ausgelegte 1/1 GN-Behälter geben und im Kombidämpfer bei 180 °C ca. 60 Min. backen.
6. Den fertig gebackenen Ofenschlupfer in gleich große Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Serviervorschlag

1. Eigelb mit Zucker und Vanillepulver verrühren.
2. Die Milch aufkochen und in kleinen Mengen unter die Ei-Masse rühren.
3. Die Masse in der Schüssel auf einem Wasserbad bei 70 °C abziehen.
4. Die gehackte Schokolade unterziehen, mit Zitronenabrieb und Amaretto abschmecken.

Zutaten





Für 50 Personen:

- 1 GOLDSTEIG Ricotta 2,5 kg
- 1 GOLDSTEIG Mascarpone 2 kg
- 1,5 kg geschnittene Semmel
- 400 g geröstete Nussmischung
- 400 g gehackte Bitterschokolade
- 300 g getrocknete und gehackte Aprikosen und Pflaumen
- 700 ml Sahne
- 40 Eier
- 500 g Zucker
- gemahlene Vanille
- Lebkuchengewürz

Serviervorschlag:

Vanillesoße:

- 40 Eigelb
- 600 g Zucker
- 3 l Milch
- 15 g Vanillepulver
- 500 g weiße Schokolade
- 5 Zitronenabrieb
- Schuss Amaretto

