

TORRONE FEIGEN GRATIN (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

Zutaten für Früchte :

800 g Beerenmix

Zutaten für die Mandeln

2 EL Puderzucker
200 g geschälte Mandeln

Zutaten für das Gratin

100 g Schokolade
100 g Nussnougat
80 g getrocknete Feigen
100 g Mascapone
50 g Honig
2 Eier
20 g Sesamsamen
4 Eiweiss
50 g Zucker

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Hilfsmittel: grosse Weber Style Grillform, Rührgerät
Grillzeit: 20 - 25 Minuten
Grillmethode: Indirekt
Vorbereitungszeit: 15 Minuten (ohne das Grillen der Mandeln)

ZUBEREITUNG:

Grill bei 200 C° vorheizen. Den Puderzucker mit etwas Wasser auflösen. Die Mandeln mit dem Zuckerguss rundum überziehen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Grill 10 – 15 Minuten rösten bis der Zucker karamellisiert ist. Vom Grill nehmen und erkalten lassen, nun grob hacken.

Inzwischen für das Gratin Schokolade, Nussnougat und Feigen fein hacken. Mascarpone, Honig und Eigelb verrühren. Sesam, Schokolade, Nussnougat und Feigen unterrühren. Das Eiweiss steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Mascarpone Masse heben.

Die Weber Style Grillform einfetten und die Früchte hineingeben. Jetzt die Mascarpone Masse locker darauf verteilen und im heißen Grill 20 bis 25 Minuten grillieren - bis die Oberfläche leicht braun ist. Herausnehmen, mit den gebrannten Mandeln bestreuen.