Somlauer (Somloer) Nockerl

Kategorien:	Aufläufe, Backen, Buffets, Desserts, Ofengerichte, Überbacken, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

9 Eier
180 g Mehl
180 gZucker
15 g geriebene Walnüsse
10 g Kakaopulver
2 Pck.Vanillezucker
Salz
1 Zitrone (nur die geriebene Schale)
1 Liter Milch
100 g Zucker
80 g Vanillepuddingpulver
4 Eigelb
250 g Schlagobers
200 g Zucker
2 dl Wasser
1 dl Rum
250 g Schlagobers
150 g Schokolade
100 g gemahlene Mandeln

Zubereitung

Zubereitung BISKUITS:
Masse für die Bikuits vorerst ohne Nüsse und Kakaopulver herstellen; dann dritteln und einmal normal, einmal mit Nüssen und einmal mit Kakaopulver verarbeiten!
Also drei verschiedene Biskuits backen!

Die Zubereitung:
Die ganzen Eier werden mit dem Kristallzucker, dem Salz, Vanillezucker und der Zitronenschale in einen Kessel gegeben und mit der Küchenmaschine und dem Schneebesen cremig aufgeschlagen. Nun wird das gesiebte Mehl in möglichst wenigen Zügen mit dem

Schneebesen untergehoben.
Das Biskuit wird auf das mit Backtrennpapier belegte Blech aufgestrichen. Vorsicht! Nicht zu viel streichen. Besser ein paar Wellen (die gleichen sich beim Backen aus) als zuviel streichen. Man würde die eingeschlagene Luft wieder aus der Masse streichen.
Das Biskuit wird bei 190 Grad, 12 Minuten lang gebacken.
Nach dem Backen das Biskuit verkehrt auf ein Backtrennpapier, das mit Kristallzucker bestreut ist stürzen und auskühlen lassen.
Nach dem Auskühlen nach Belieben weiterverarbeiten.
Dieses Biskuit kann auch kalt, ohne zu brechen, gerollt werden.
Achtung! In einem Biskuitrezept darf kein Fett (Öl, Butter, Margarine) enthalten sein. Das wäre dann ein leichte Sandmasse (oder Wiener Masse) aber kein Biskuit mehr.

Zubereitung VANILLECREME:
3/4 l Milch mit 250 g Zucker aufkochen, 1/4 l Milch mit 3 Dotter und 80 g Vanillecremepulver glatt rühren.
In die kochende Milch einkochen und unter ständigem rühren ca. 5 Minuten kochen lassen.
Dann langsam kalt rühren und steif geschlagenes Schlagobers unterheben.

Zubereitung SIRUP:
Wasser und Zucker aufkochen, erkalten lassen und Rum beifügen!

Zubereitung SCHOKOLADESAUCE:
1/4 Schlagobers aufkochen und darin 150 g Schokolade auf kleiner Flamme auflösen.

FERTIGSTELLUNG:
Nussbiskuit in eine Form legen, mit Sirup tränken, mit Vanillecreme bestreichen, mit gemahlenen Mandeln (nach Gefühl) bestreuen.
Das Kakaobiskuit darauf, wieder tränken, Vanillecreme, mit gemahlenen Mandeln bestreuen.
Das letzte Biskuit darauf, tränken, mit Vanillecreme bestreichen, mit gemahlenen Mandeln bestreuen.
Über Nacht im Kühlen durchziehen lassen.
Nockerl ausstechen, mit Schokoladensauce und Schlagobers garnieren!

TIP: Am besten macht es sich, wenn man die Biskuits in eine runde, zylindrische Form schlichtet!