



Ölz Frischeiwaffeln als Orange-Brombeere Schnitten

Sommerliches Dessert für deine Gartenparty!



Zutaten

1 Packung Ölz Frischeiwaffeln

Kühlzeit: 120 min

MASCARPONEMOUSSE:

1 Bio-Ei

50 g Kristallzucker

250 g Mascarpone

3 EL Amaretto

3 Blätter Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

120 g halbgeschlagene Sahne

Abrieb von 1/4 Orange

STREUSEL:

100 g weiche Butter

70 g brauner Zucker

70 g Zucker

140 g Mehl

100 g Brombeermarmelade (alternativ andere Beerenmarmelade)

250 g Brombeeren (alternativ auch Himbeeren, Erdbeeren etc.)

Minze- und Zitronenmelisseblätter zum Garnieren

Zubereitungszeit

30 min

Für das Mascarponemousse:

Das Ei mit dem Kristallzucker aufschlagen, die Mascarpone einrühren. Amaretto erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Amaretto-Gelatine mit der geschlagenen Sahne und der abgeriebenen Orangenschale unter die Mascarponemasse heben. Das Mousse ca. 2h kühl stellen. Anschließend in einen Dressiersack mit Lochtülle füllen.

Für den Streusel:

Butter, braunen Zucker, Zucker und Mehl rasch zusammenkneten und kurz ruhen lassen, mit einem Reibeisen auf Backpapier mittelgrob reiben und bei 175°C etwa 5 min goldbraun backen.

Ölz Frischeiwaffeln mit heißer Brombeermarmelade dünn bestreichen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Das Mascarponemousse in Tropfenform auf die Streifen aufdressieren, luftig mit Brombeeren belegen, mit Streusel bestreuen und mit Minze- oder Zitronenmelisseblättern garnieren.