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

1. Mascarponemousse zubereiten:
Ei und Kristallzucker schaumig aufschlagen. Mascarpone einrühren, bis die Masse glatt ist. Amaretto leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Amaretto-Gelatine, geschlagene Sahne und abgeriebene Orangenschale vorsichtig unter die Mascarponemasse heben. Das Mousse für ca. 2 Stunden kühl stellen. Danach in einen Dressiersack mit Lochtülle füllen.

2. Streusel herstellen:
Butter, braunen Zucker, Zucker und Mehl rasch zusammenkneten. Den Teig kurz ruhen lassen. Mit einem Reibeisen den Teig auf Backpapier mittelgrob reiben. Bei 175 °C ca. 5 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

3. Waffelstreifen zubereiten:
Ölz Frischeiwaffeln mit heißer Brombeermarmelade dünn bestreichen. Die bestrichenen Waffeln in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

4. Anrichten:
Das Mascarponemousse in Tropfenform auf die Waffelstreifen aufdressieren. Die Streifen mit frischen Brombeeren belegen. Mit den vorbereiteten Streuseln bestreuen. Mit Minze- oder Zitronenmelisseblättern garnieren.