

Torrone Feigen Gratin

Zutaten für 4 Personen

800 g	Beerenmix
2 EL	Puderzucker
200 g	geschälte Mandeln
100 g	Schokolade
100 g	Nussnougat
80 g	getrocknete Feigen
100 g	Mascapone
50 g	Honig
2 Stück/e	Eier
20 g	Sesamsamen
4 Teil/e	Eiweiß
50 g	Zucker



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 40 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Informationen

ca. 20-25 Minuten

Hilfsmittel:

große Weber Style Grillform,

Rührgerät

Methode:

Indirekt

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. Mascapone, Honig und Eigelb verrühren. Sesam, Schokolade, Nussnougat und Feigen unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Mascapone-Masse heben. Die Weber Style Grillform einfetten und die Früchte hineingeben. Jetzt die Mascapone-Masse locker darauf verteilen und im heißen Grill 20 bis 25 Minuten grillen - bis die Oberfläche leicht braun ist. Herausnehmen mit den gebrannten Mandeln bestreuen.