

## Gastro Ofenschlupfer mit Ricotta und Mascarpone



**Bis 30 Min.**



**Normal**



**Vegetarisch**



### Zubereitung

1. Geschnittene Semmel anrösten.
2. Sahne aufkochen.
3. Eier mit dem Zucker glattrühren und mit der Sahne langsam verrühren.
4. **GOLDSTEIG Ricotta**, **GOLDSTEIG Mascarpone** und die restlichen Zutaten Die restlichen Zutaten zur Semmel geben und mit dem Sahne-Ei-Gemisch vermengen, dann mit dem Lebkuchengewürz und Vanille abschmecken.
5. In zwei mit Backpapier ausgelegte 1/1 GN-Behälter geben und im Kombidämpfer bei 180 °C ca. 60 Min. backen.
6. Den fertig gebackenen Ofenschlupfer in gleich große Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

### Serviervorschlag

1. Eigelb mit Zucker und Vanillepulver verrühren.
2. Die Milch aufkochen und in kleinen Mengen unter die Ei-Masse rühren.
3. Die Masse in der Schüssel auf einem Wasserbad bei 70 °C abziehen.
4. Die gehackte Schokolade unterziehen, mit Zitronenabrieb und Amaretto abschmecken.

### Zutaten



#### Für 50 Personen:

- 1 **GOLDSTEIG Ricotta** 2,5 kg
- 1 **GOLDSTEIG Mascarpone** 2 kg
- 1,5 kg geschnittene Semmel
- 400 g geröstete Nussmischung
- 400 g gehackte Bitterschokolade
- 300 g getrocknete und gehackte Aprikosen und Pflaumen
- 700 ml Sahne
- 40 Eier
- 500 g Zucker
- gemahlene Vanille
- Lebkuchengewürz

#### Serviervorschlag:

##### Vanillesoße:

- 40 Eigelb
- 600 g Zucker
- 3 l Milch
- 15 g Vanillepulver
- 500 g weiße Schokolade
- 5 Zitronenabrieb
- Schuss Amaretto

