



**Mirko Reeh**

## **Viento español**

Für 4 Personen, Zubereitungsdauer: 40 Minuten

### **ZUTATEN**

#### Kuchen (26 Ø):

1,5 Zitronen, unbehandelt  
3 Eigelb  
125 g Zucker  
150 g Mandeln, geschält  
½ TL Backpulver  
3 Eiweiß  
1 Prise Salz  
1 EL Butter zum Einstreichen

#### Füllung:

250 g frische Früchte der Saison

#### Schaum:

6 Eiweiß  
2 EL Zucker  
Wodka zum Flambieren

### **ZUBEREITUNG**

Für den Kuchen zunächst die Zitronen ca. 30 Minuten weich kochen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Nach dem Garen die Zitronen aufschneiden, Kerne entfernen und sehr fein pürieren. Das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers sehr schaumig schlagen. Das Zitronenpüree mit einrühren, ebenfalls die zuvor gehackten Mandeln und das Backpulver. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen, dann ebenfalls vorsichtig unterheben. Eine Kuchenform buttern und die Masse einfüllen. Im Backofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Die Früchte in kleine mundgerechte Stücke schneiden, danach in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Den Soufflé-Schaum wie folgt zubereiten: das Eiweiß sehr gut und steif schlagen, dann den Zucker fein einrieseln lassen.

Zum Anrichten den Kuchen aus der Form nehmen die Früchte darauf geben und ebenso den Soufflé Schaum, danach im Backofen bei höchster Hitze den Schaum kurz (ca.5 Minuten) bräunen lassen, danach herausnehmen und mit etwas Wodka übergießen und sofort flambieren. Das Ganze in Stücke schneiden und servieren.