

## GEEISTER ZAUNERSTOLLEN

Rezept aus dem Salzkammergut Kochbuch von Lukas Nagl & Katharina Seiser, erschienen im Brandstätter Verlag

### DESSERT

*Lukas' Hommage an das berühmte Konfekt aus Bad Ischl, dessen Rezept im Tresor der Konditorei Zauner streng geheim gehalten wird.*

Zutaten für 1 Rehrückenform oder Stollenform –  
ca. 12 Portionen

#### Schokoladenganache:

200 g Obers  
200 g Wasser  
160 g Kristallzucker  
70 g entöltes Kakaopulver  
300 g Zartbitter-Schokolade 55 % Kakaogehalt  
60 g Doppelrahm-Frischkäse

#### Schokoladenmousse:

500 g Obers  
500 g Schokoladenganache siehe links

#### Keksboden

100 g trockene Butterkekse  
Hippen  
Biskotten(bruch)  
ungefüllte Oblaten oder Waffelblätter usw.  
75 g weiße Schokolade  
300 g heller Haselnuss Nougat

#### Zubereitung:

- 1 . Für die Ganache in einem Topf Obers, Wasser, Zucker und Kakaopulver unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen. Zur Seite ziehen, zerkleinerte Schokolade und Frischkäse darin auflösen. Mind. 24 Stunden zugedeckt gut durchkühlen lassen.
- 2 . Form für den Stollen mit Frischhaltefolie auslegen und einfrieren.
- 3 . Für die Mousse das Obers steif aufschlagen (am besten mit dem Rührbesen der Küchenmaschine). 500 g gut durchgekühlte Ganache mit dem Rührbesen der Küchenmaschine steif aufschlagen. Mit etwas aufgeschlagenem Obers die Konsistenz der Massen mit dem Schneebesen angleichen, dann den Rest mit dem Teigschaber unterheben. In die mit Folie ausgelegte Form füllen, mind. 2 cm nach oben freilassen. Glattstreichen und mind. 12 Stunden einfrieren.



© Brandstätter Verlag / Foto Thomas Apolt

4 . Für den Keksboden Kekse (o.Ä.) in einem Tiefkühlsackerl mit dem Rollholz grob zerdrücken.

5 . Nougat und weiße Schokolade gemeinsam in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen und mit den Keks - bröseln rasch mit dem Teigschaber vermischen.

Auf die hart gefrorene Mousse geben und mit der Palette glattstreichen. 2 Stunden einfrieren

6 . Die restlichen ca. 500 g Ganache vorsichtig in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen.

7 . Den hart gefrorenen Stollen in der Form wenige Sekunden in heißes Wasser tauchen, um ihn aus der Form und von der Folie zu lösen. Stollen aus der Form auf ein Glasiergitter stürzen, Folie abziehen. Entweder direkt glasieren oder, falls die Oberfläche schon deutlich antaut, noch einmal kurz anfrieren lassen. Die Ganache auf einmal rasch darüber gießen und im Kühlschrank 2 Stunden antauen bzw. die Glasur stocken lassen.

8 . Mit einem heißen Sägemesser aufschneiden: durch die Mousse gleiten, erst am Boden ansetzen und diesen mit kleinen Sägebewegungen durchschneiden.

#### HALTBARKEIT

Der Stollen ist gut verpackt tiefgekühlt 2 Monate haltbar, im Kühlschrank 1 Woche.

Tiefgekühlt 2 Stunden vor dem Anrichten im Kühlschrank antauen lassen, in jedem Fall kalt servieren.