

SCHOKO-KAFFEECREME-KUCHEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Schokoladenbiskuit:

- 5 Eier
- 300 g Staubzucker / Puderzucker
- 300 g Butter
- 250 g geriebene Haselnüsse
- 150 g Mehl griffig
- 1 P. Vanillezucker
- 1 1/2 TL Backpulver
- 150 g dunkle Schokolade

Kaffeeccreme:

- 400 ml Schlagobers / Schlagsahne
- 2-3 EL Puderzucker / Staubzucker
- 5 TL lösliches Kaffeepulver

Dekoration:

- Mandelblättchen

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen, Butter dazugeben und solange rühren bis die Butter zergangen ist. Etwas überkühlen lassen.

Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Handmixer schaumig schlagen, Schokoladen-Buttermischung dazugeben und gut verrühren. Mehl, geriebene Haselnüsse und Backpulver miteinander gut vermischen und zur Teigmischung geben. Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Backblech streichen und im Backrohr ca. 25 Minuten backen. Danach abkühlen lassen und in längliche ca. 10cm breite Streifen schneiden.

Für Kaffeeccreme, Schlagsahne mit Puderzucker und Löscaffee steif schlagen. Jeweils 2 Biskuitstreifen mit Kaffeeccreme zusammensetzen. Die Oberfläche und Seiten der Schnitten ebenfalls mit Creme bestreichen. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne zu goldbrauner Farbe rösten und die Schnitten damit bestreuen.