KLEINE SCHOKO KÜSSE

4.7 bei 7 Bewertungen

Heißluft | 200 Grad | 12 min

Zubereitung

1. Am Vortag oder mindenstens 6 Stunden bevor der Boden gebacken wird die Kuvertüre mit warmen Schlagobers übergießen und rühren bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat. Danach kalt stellen.

2. Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig zubereiten. Dazu die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker gut schaumig rühren. Das Mehl, Kakaopulver, Backpulver und das Mineralwasser dazugeben und kurz verrühren. Den Eischnee unterheben und die Masse auf ein mit Backrahmen umstelltes Backblech streichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft ca. 12 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.

4. Nach dem Auskühlen die Schokomasse mit Zucker und Frischkäse aufschlagen. Die Masse nun in einen Spritzsack füllen und 1,5 cm große Tupfen den zuvor bereits in kleine Stücke geschnittenen Boden spritzen. Am Schluss noch nach Belieben mit Beeren, Giotto und Toffifee verzieren.

Zutaten

FÜR EINEN BACKRAHMEN 20 X 30 CM

TEIG

4	Eier
160 g	Zucker
160 g	Weizenmehl 700
4 EL	Mineralwasser
5 g	Backpulver
10 g	Kakaopulver

CREME

250 g	Schlagobers
100 g	dunkle Kuvertüre
250 g	Frischkäse
15 g	Zucker

DEKO

Giotto
Toffifee
Beeren