SELBSTGEMACHTE TENDER

4.6 bei 5 Bewertungen

45 min | 1 h | Heißluft | 200 Grad | 12 min



Zubereitung

1. Die Eier trennen und das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker gut schaumig rühren. Anschließend Wasser und Mehl vorsichtig unterheben. Zum Schluss den Eischnee ebenfalls vorsichtig unterheben.

2. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft ca. 12 Minuten backen.

3. Ein Geschirrtuch mit etwas Zucker bestreuen, den Biskuitboden daraufstürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden etwas auskühlen lassen.

4. Für die Fülle den Schlagobers kurz aufschlagen. Frischkäse, Vanillezucker und Sahnesteif dazugeben und alles noch einmal steif schlagen.

5. Den Boden in drei gleich große Teile schneiden. Mit einem Tortenschneider (https://www.backenmitchristina.at/produkt/tortenschneider/) jeweils vorsichtig horizontal durchschneiden. Beide Teile mit Creme bestreichen, in Stücke von der gewünschten Tendergröße schneiden und einrollen.





6. Die Kochschokolade mit dem Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen. Die Stücke mit der Schokoladenglasur überziehen und abschließend mit weißer Schokolade verzieren.

Zutaten

FÜR CA. 8 STÜCK

TEIG

6	Eier
160 g	Zucker
4 EL	Wasser
150 g	Weizenmehl 700

FÜLLE

440 g	Schlagobers
160 g	Frischkäse
20 g	Vanillezucker
1 Pkg.	Sahnesteif

SCHOKOGLASUR

40 g	Kokosfett
300 g	Kochschokolade
50 g	weiße Schokolade