

Pizzateig-Grundrezept

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Torte

Nuss

Schoko

* TEIG

- 7 Eier
- 210 g Zucker
- 100 g Butter
- 180 g Halbbitter-Schokolade
- 210 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 1/2 tb Kakao (ohne Zucker)
- 5 tb Mehl
- 1 1/2 ts Backpulver

* FÜLLUNG

- 3 cn Sahne
- 1 pk Vanillinzucker
- 1 pk Sahnesteif
- 1 Halbbitterschokoladentafel
 - 1/2 für die Füllung,
 - 1/2 für die Streusel

Eier trennen. Eigelb, Zucker und Butter schaumig rühren, dann die restlichen Zutaten (bis auf Eiweiß) unterziehen. Eiweiß steif schlagen, den Eischnee (bleibt mit ein wenig Zucker übrigens länger steif!) vorsichtig unter die Masse heben.

Backen: 30 Minuten bei 200 Grad auf der mittleren Schiene.

Nun wird der Kuchen wie folgt ausgehöhlt: Mit einem Messer wird ca. 1 cm vom äußeren Rand ringsherum bis ca. 1 cm über den Boden eingeschnitten. Das Innere des Kuchens wird dann mit einem Esslöffel ausgeschabt. Die zerkleinerten Krümel werden jetzt mit der geschlagenen Sahne (Sahne + Vanillinzucker + Sahnesteif) und der geriebenen halben Tafel Schokolade gemischt. Damit wird der Kuchen wieder gefüllt. Die andere halbe Tafel Schokolade wird erst jetzt auf den Kuchen verrieben. Auf keinen Fall fertige Streusel verwenden! Den Kuchen immer im Kühlschrank aufbewahren. Die Schokolade sollte vor der Verarbeitung gut gekühlt werden.

Quelle: Monika Engelhardt erfasst: Sabine Becker, 2. November 1996