

# Schoko-Biskuit mit Preiselbeersahne

Kuchen » Biskuitrollen

## Zutaten (20 Stücke)

- » 4 Ei(er)
- » 1 Prise Salz
- » 160g Zucker
- » 80g Mehl
- » 60g Stärke
- » 20g Kakao
- » 50g Butter/Margarine
- » 6 Blatt Gelatine
- » 2 gr. Gläser Preiselbeeren
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 700ml Schlagsahne
- » 2 EL Puderzucker
- » 3 EL Kirschwasser

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Ofen auf 160°C vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelbe, 4EL warmes Wasser, Zucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke, Kakao mischen, mit Eischnee und zerlassener Butter unter die Eigelbmasse ziehen.

2. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, 15-20min backen. Etwas abkühlen lassen, dann den Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Preiselbeeren und Vanillinzucker verrühren. Die Gelatine in einem kleinen Topf bei geringer Hitze auflösen, mit 3EL Preiselbeeren verrühren und dann unter die übrigen Beeren rühren. Die Masse kalt stellen. Sobald sie geliert, 600ml Sahne steif schlagen und locker unterziehen.

4. Den Biskuit waagrecht halbieren. Unteren Boden mit einem Backrahmen umstellen. Die Preiselbeersahne einfüllen und den zweiten Boden auflegen. Ca. 3 Stunden kühlen.

5. Den Kuchen in Stücke teilen und mit Puderzucker bestäuben. Rest Sahne steif schlagen und jeweils einen Tupfen auf die Biskuitstücke spritzen. Mit je einem Klecks Preiselbeerkompott garniert servieren.

Nährwerte: 260kcal/E3g/F14g/KH29g pro Stück

angelegt am: 04.02.2004

Rezept-Nr: 943

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke