Nuss-Vanille-Schnitten

Kuchen

Zutaten (16 Stücke)

» 200g Schokolade (zart-bitter)
» 150g Butter/Margarine
» 150g Zucker
» 3 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 7 Ei(er)
» 400g gem. Haselnüsse
» 2 TL Backpulver
» 4 EL Amaretto
» 200g Marzipan-Rohmasse
» 50g Puderzucker
» 30g Kuvertüre (Halbbitter)
» 4 Erdbeeren
» 875g Schlagsahne
» 2 Pk. Vanillesaucenpulver
» 11/2 EL Kakao
» 25g gem. Pistazienkerne

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Schoklade reiben. Fett mit Zucker, 1Pk. Vanillinzucker und Salz cremig rühren. Eier trennen. Eigelb unterrühren. Schokolade mit Nüssen und Backpulver mischen, unterziehen. Likör einrühren. Eiweiß portionsweise steif schlagen, unterheben. Teig auf einer gefetteten und mit Mehl bestäubten Fettpfanne des Ofens (32x38cm) glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 20min backen. Abkühlen lassen.

2. Marzipan mit Puderzucker verkneten. Zwischen Backpapier zum Rechteck (16x19cm) ausrollen. Kuvertüre grob hacken, auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und zur Hälfte in die Kuvertüre eintauchen. Trocknen lassen. Teigplatte quer halbieren. 750g Sahne mit 2Pk. Vanillinzucker und Soßenpulver in 2 Portionen steif schlagen. Eine Teigplatte als Boden auf ein Brett legen, 3/4 Vanille-Sahne darauf streichen. Mit zweiter Teigplatte bedecken. Rest Sahne darauf geben. Ca. 30min kühl stellen.

3. Marzipan auf die Sahne setzen. Mit Kakao bestäuben und in 16 Stücke schneiden. 125g Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die Stücke einen Tuff setzen. Hälfte der Schnitten mit Erdbeeren, Rest mit Schoko-Ornamenten verzieren. Mit Pistazien bestreuen.

Nährwerte: 680kcal/E11g/F54g/KH36g pro Portion

angelegt am: 30.03.2005 Rezept-Nr: 1752

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