

Kakaoschnitten

Version 2

Zutaten :

- 125ml Milch (fettarm)
- 40g Schlagcreme (Pulver)
- 1 Btl. Gelantinefix (Pulver)
- $\frac{1}{2}$ TL Honig
- 2 Tropfen Orangenaroma
- 4 Eier
- 80g Zucker
- 1 Päck. Vanillinzucker
- 100g Mehl
- 20g Kakaopulver (ungesüßt)
- $\frac{1}{4}$ TL Salz
- 30ml Wasser

Zubereitung Creme :

1. Milch mit der Schlagcreme aufschlagen, anschließend wird die Gelantine untergerührt. Danach Honig und Orangenaroma hinzu geben und unterrühren. Nun wird die Creme kalt (in den Kühlschrank) gestellt.

Zubereitung Boden :

1. Als erstes den Backofen auf 170 Grad vorheizen.
2. Nun die Eier in eine Rührschüssel geben und ca. 1 Minute mit dem Handrührgerät aufschlagen. Zucker und Vanillinzucker unter rühren hinzugeben und ca. 2 Minuten weiter rühren.
3. Jetzt nehmt ihr euch eine extra Schüssel und verrührt in dieser Mehl, Kakaopulver und Salz miteinander.
4. Nun rührt ihr die Eier-Zuckermischung auf niedrigster Stufe weiter und gebt vorsichtig die Kakaomischung hinzu. Nun gießt ihr das Wasser zu der Mischung hinzu und rührt weiter.
5. Als nächstes wird der Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gegossen und bei 170 Grad ca. 10 Minuten gebacken.
6. Bevor es weiter geht muß der Boden nach dem Backen gut auskühlen.
7. Nun halbiert ihr den Kuchenboden so, dass zwei gleich große Hälften entstehen.
8. Jetzt dürft ihr die eine Hälfte den Bodens mit der gekühlten Creme gleichmäßig bestreichen. Danach legt ihr die andere Hälfte des Kuchenbodens auf die Creme. Nun könnt ihr die große Kakaoschnitte in kleine Rechtecke schneiden. Vor dem verzehren am besten noch einmal ca. 30 Minuten kaltstellen.