





Schoko-Espresso-Sahne-Ecken

Ein saftiger Schokoladenkuchen mit einer Espresso-Sahne

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Alufolie
Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Tarte au Chocolat
200 g weiche Butter
4 Eier (Größe M)

Espresso-Sahne:

2 TL Instant-Espressopulver, ungesüßt
1 EL heißes Wasser
500 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 EL Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

etwa 30 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter und/oder Dr. Oetker Mokkabohnen

1 Vorbereiten:

Die Hälfte des Backblechs (40 x 15 cm) fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Butter und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf dem halben Blech glatt verstreichen und einen doppelt gefalteten Streifen Alufolie vor den Teig legen. Backen.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 27 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Gegen Ende der Backzeit eine Garprobe machen. Dafür mit einem spitzen Messer in die Mitte des Kuchen einstechen. Der Kuchen ist gar, wenn kein Teig am Messer haftet. **Hinweis:** Eine längere Backzeit von bereits 1 Min. hat Einfluss auf die Saftigkeit des Kuchens. Wer den Kuchen besonders saftig mag, nimmt das Blech nach der ersten "erfolgreichen" Garprobe aus dem Ofen. Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Während des Erkaltes "setzt" sich das Gebäck.

3 Espresso-Sahne:

Espressopulver in heißem Wasser auflösen und erkalten lassen. Sahne mit Sahnesteif, Zucker, Vanillin-Zucker steif schlagen. Aufgelöstes Espressopulver unterrühren. Die Sahne auf der Gebäckplatte verstreichen, die Oberfläche soll dabei nicht ganz glatt gestrichen werden.

4 Verzieren:

Die Platte in 8 Rechtecke schneiden, diese diagonal in Dreiecke teilen, dabei nach jedem Schnitt das Messer säubern. Gebäck-Ecken mit Schokoraspeln und/oder Mokkabohnen verzieren. Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch 50 g Schokoraspel unter die Sahne heben.
- Wir empfehlen die Zubereitung bei Ober-/Unterhitze.

