

Schokoladen-Cognac-Schnitten

Ein sahniger Blechkuchen mit Schokolade und beschwipsten Preiselbeeren.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Schokosahne:

500 g Schlagsahne

100 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Rührteig:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

3 Eiweiß (Größe M)

150 g weiche Butter oder

Margarine

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eigelb (Größe M)

50 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

50 g Dr. Oetker gehackte

Mandeln

Preiselbeerbelag:

300 g angedickte Wild-

Preiselbeeren

etwa 4 EL Cognac oder

Weinbrand

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

1 Schokosahne:

Am Vortag Sahne zum Kochen bringen, Kuvertüre grob hacken, unter Rühren darin schmelzen und über Nacht kalt stellen.

2 Am nächsten Tag:

Kuvertüre hacken. Das Backblech fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Rührteig:

Eiweiß sehr steif schlagen. bleibt. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Mandeln und Kuvertüre unterheben. Zuletzt Eischnee unter den Teig heben. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.



Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Preiselbeerbelag:

Preiselbeeren mit dem Alkohol verrühren. Die Masse auf den Gebäckboden streichen.

5 Schokosahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf die Preiselbeermasse streichen.

6 Verzieren:

Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kuvertüre dünn auf eine Tortengarnierscheibe oder Marmorplatte steichen und fest werden lassen. Mit Hilfe eines Spachtels die Kuvertüre in dünnen Schichten abschaben und auf den Schnitten verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Preiselbeerbelag ohne Alkohol zubereiten.
- Sie können den Kuchen auch in der Glasbackschale (37,5 x 32 cm) zubereiten, die Backzeit beträgt dann 35-45 Min. (auf dem Rost auf unterer Einschubleiste).
- Ohne die Schokolocken können Sie das Gebäck prima einfrieren.

