

Cake - Neige

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 8 Portionen

ZUTATEN (FUER 6-8 PERS.)

3		Eier
125	Gramm	Zucker
75	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
12		Loeffelbiskuits; ca.
300	ml	Starker Kaffee
125	Gramm	Bitterschokolade; (mind. 60 % Kakao)
40	Gramm	Butter
2	Essl.	Wasser
		Verzierung (kandierte

Anleitung:

Fruechte, trockenes Obst) Cake Neige ist eine Kreuzung aus Tiramisu und Biskuitkuchen, die mir Ausgezeichnet geschmeckt hat und relativ einfach zu machen ist. Kaffee kochen (mindestens Espresso-Staerke). Eier trennen, Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Eigelb und Zucker so lange schlagen, bis die Masse sehr hell wird (fast Weiss), Mehl und Backpulver untermischen (geht besser mit Knethaken). Eischnee vorsichtig unterheben. 1 Laengliche Kastenform (flache Auflaufform geht auch) einfetten und Bemehlen.

Backofen auf 190°C vorheizen. 1/3 Des Teiges in die Form geben, dann 1/2 der in den Kaffee getunkten Loeffelbiskuits darauflegen, wieder 1/3 Teig, 1/2 der getunkten Biskuits, 1/3 Teig, Teigschichten jeweils glattstreichen, oben muss alles mit Teig Bedeckt sein. Form in den Ofen schieben (unterhalb der Mitte), ca. 50 min. backen (mit Messerspitze pruefen, ob es gar ist). Den fertigen Kuchen aus der Form nehmen und etwas erkalten lassen. Inzwischen Schokolade in Stuecke brechen und mit dem Wasser im Wasserbad Schmelzen lassen. Wenn sie weich ist, den Topf von der Platte nehmen und Die in Stuecke geschnittene Butter nach und nach daruntermischen. Den Kuchen damit glasieren und die Verzierungen in die noch weiche Glasur anbringen. Erkalten lassen (laesst sich im Kuehlschrank beschleunigen).

Vorbereitungs- und Backzeit: 70 min.