

Lambada-Schnitten



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 110 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Biskotten / Löffelbiscuit	2 Pkg.
Schokoglasur / Schokoladeglasur / Schokoladefettglasur	
Staubzucker / Puderzucker	250 g
Speiseöl / Öl	125 ml
Backpulver	1 Pkg.
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Feinkristallzucker	50 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	500 ml
Schankrum	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Vollmilch	125 ml
Weizenmehl (glatt)	300 g
Orangensaft / Orange Juice	250 ml
Blattgelatine / Gelatineblätter	3 Stk.

Zubereitung:

Ölmasse: Eier, Zucker, Vanillezucker gut schaumig rühren, Öl Milch und Mehl mit Backpulver langsam dazumengen, glattrühren;

Masse auf Bleck streichen, backen bei 200° ca. 30 Minuten;

Pudding: Pudding mit Orangensaft herstellen, überkühlen, Orangenpudding auf Kuchen streichen;

Sahnecreme: Schlagobers schlagen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in warmen Rum auflösen und unterziehen, Schlagobers auf Orangenpudding streichen;

Biskotten: Orangensaft und Rum verrühren, Biskotten darin tränken und die Oberfläche damit belegen;

Schokoglasur: Glasur erweichen und Kuchen damit beliebig verzieren;

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1501-Lambada-Schnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at