

Wilde Wachau

Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwieback	3 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	3 Dose(n) / Becher
Sahnesteif	2 Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Feinkristallzucker	15 Dekagramm
Weizenmehl (universal)	5 Dekagramm
Zartbitterschokolade	5 Dekagramm
Gemahlene / Geriebene Mandeln	15 Dekagramm
Backpulver	1 Teelöffel

Zubereitung:

Die Eier auf höchster Stufe eine Minute lang schaumig schlagen, Zucker einrühren und weitere 2 Minuten schlagen.

Mehl und Backpulver einrühren, dann die geriebene Schokolade, den fein zerbröselten Zwieback und die Mandeln.

Den Teig in eine mit Backpapier belegte Springform (d=28 cm) füllen und bei 180° ca. 30 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen stürzen, das Backpapier abziehen und erkalten lassen.

Dann 1/3 der Bodens waagrecht abschneiden und zerbröseln.

2.) Für den Belag 2 Becher Obers mit Sahnesteif, Vanillzucker und 2 Beuteln Instant Capuccinopulver steif schlagen. Die Masse kuppelartig auf den Tortenboden auftragen, dann den dritten Becher Obers steif schlagen und über die Capuccinokuppel streichen. Mit dem zerbröselten Biskuitboden bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1647-Wilde-Wachau.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at