

**Kochen**

**Lisa Rudiger**

**Donnerstag, den 08.04.2021**

**Schoko-Mascarponeschnitten**

**Für 12 Stück**

**Zutaten:**

**Für den Biskuit:**

3 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
100 g Zucker  
100 g Weizenmehl (Type 405)  
2 EL Backkakao  
½ TL Backpulver  
70g Zartbitterschokolade

**Für die Mascarponecreme:**

30 g Honig  
150 g Mascarpone  
200 ml Sahne  
20 g Puderzucker

**Außerdem:**

einen ausziehbaren Backrahmen

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backrahmen rechteckig auf das Maß 22 cm x 24 cm einstellen, einfetten und auf das vorbereitete Backblech stellen.
2. **Für den Biskuit** die Eier trennen und die Eiweiße mit der Prise Salz und 50 g Zucker steifschlagen. Die Eigelb mit dem übrigen Zucker (50 g) schaumig rühren. Das geschlagene Eiweiß unter die Eigelbmasse heben. Mehl, Backpulver und Backkakao mischen, sieben und unter die Eimasse heben.
3. Biskuitteig gleichmäßig in den vorbereiteten Backrahmen füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Nach dem Backen den Biskuit abkühlen lassen, dann mittig in Mal horizontal durchschneiden.
5. **Zum Bestreichen** des Biskuits 50 g Zartbitterschokolade im Wasserbad unter Rühren auf 40 Grad temperieren. Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die restliche Schokolade (20 g) zur flüssigen Schokolade geben und die Schokolade auf 31 Grad kühlen. Den Deckel des Biskuit mit der geschmolzenen Zartbitterschokolade gleichmäßig bestreichen.
6. **Für die Mascarponecreme** in einem Topf Honig erwärmen, Mascarpone untermischen. Sahne mit dem Puderzucker steifschlagen und unter die Mascarponecreme heben.
7. Mascarponecreme auf dem durchgeschnittenen Biskuitboden gleichmäßig verteilen. Schokolierter Biskuitdeckel mit der Schokoladenseite nach oben daraufsetzen, andrücken und eine Stunde kühlen.
8. Gekühlter, gefüllter Biskuit in Riegel (4 cm x 11 cm) schneiden und genießen.

