

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.

