Schoko Mascarponeschnitte

Eine Schnitte für Schokofans

Wissenswertes
Gebacken in einem rechteckigen Kuchenblech 36 x 24 cm wird sie fertig mit Schokoglasur-5,5 cm hoch. 6 x 8 cm groß geschnitten erhält man 18 Stück.

Das brauchst du
Masse
5 Eier
180 g Feinkristallzucker
90 ml Öl
225 g glattes Mehl
1 gehäufter TL Backpulver

Creme
250 ml Schlagobers
200 g Zartbitter Schokolade
6 Blatt Gelatine
500 g Mascarpone
100 g Staubzucker
500 ml Schlagobers
Schoko Crispies (optional)

Glasur
250 ml Schlagobers
220 g Zartbitter Kuvertüre

Schoko Crispies (optional)

So wird’s gemacht
5 Eier mit 180 g Zucker 10 Minuten schaumig rühren. 90 ml Öl einlaufen lassen. 225 g Mehl versiebt mit einem gehäuften TL Backpulver löffelweise zügig unterrühren.

In ein befettetes, bemehltes Kuchenblech füllen und glatt streichen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 20 Minuten backen. Anschließend in der Form auskühlen lassen.

Creme
250 ml Obers aufkochen und über 200 g zerkleinerte Schokolade leeren, vorsichtig umrühren; bis eine glatte Masse entstanden ist. 6 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken und in der warmen Schokolade auflösen. Mascarpone, 100 g Staubzucker und die Schokolade glatt verrühren. 500 ml steif geschlagenes Obers und Schoko Crispies nach Geschmack unterheben. Auf dem Kuchenboden glatt verstreichen und einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Glasur
250 ml Schlagobers aufkochen und über 220 g zerkleinerte Kuvertüre geben, vorsichtig umrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist, diese sofort über die fest gewordene Schnitte leeren und Schoko Crispies darauf verteilen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag aus der Form lösen.