

# Cappuccino-Schoko-Schnitten

Das Rezept von den Cappuccino-Schoko-Schnitten zergeht auf der Zunge und ist ausschließlich für Erwachsene.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 5,0 h

**Gesamtzeit:** 6,0 h



## Zutaten

### Für den Teig

2 Stk. <a href="#">Eier</a>
90 g <a href="#">Zucker</a>
2 EL Öl
75 g Mehl
0.5 TL Backpulver

### Für die Creme

150 g Zartbitterkuvertüre
400 ml <a href="#">Schlagobers</a>
3 EL Cappuccino Pulver
300 g <a href="#">Mascarpone</a>
1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>
3 EL Amaretto

### Zum Belegen

1 Packung <a href="#">Biskotten</a> (200g)
160 ml <a href="#">Espresso</a> (oder starken Kaffee)
1 Schuss Amaretto

### Zum Bestäuben

Nach Belieben Backkakao

## Zubereitung

1. Für die **Cappuccino-Schoko-Schnitten** eine Form (ca. 30 x 21 cm) mit Backpapier auslegen und zeitig den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eier mit dem Zucker einige Minuten dick-schaumig aufschlagen.
3. Nun das Öl hinzufügen und zügig unterrühren.
4. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und unterheben.
5. Den Teig hinterher in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchenboden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
6. Dann die Schokolade zum Schmelzen bringen, zur Seite stellen und abkühlen lassen.
7. Jetzt den Kuchenboden auf eine Servierplatte stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Wer im Besitz eines Backrahmens ist, kann diesen nun um die Kuchenplatte legen.
8. Danach das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen.
9. Nun das Cappuccino-Pulver hinzufügen und sanft unterheben.
10. Als nächstes den Mascarpone, die Zartbitterkuvertüre und den Amaretto in eine große

Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

11. Anschließend das Schlagobers nach und nach unter die Mascarpone-Creme rühren.
12. Jetzt den Espresso kochen, etwas abkühlen lassen und einen Schuss Amaretto hinzufügen.
13. Dann ca. die Hälfte der Creme gleichmäßig auf den Kuchenboden streichen.
14. Nun die Biskotten (gegebenenfalls zurechtschneiden) kurz in das Espresso-Gemisch tauchen, gut abtropfen lassen und die Creme damit belegen. Dabei einen kleinen Spalt am Rand ringsherum frei lassen.
15. Danach die restliche Creme auf die getränkten Biskotten geben und glatt streichen. Der Kuchen sollte nun ca. 5 Stunden oder noch besser über Nacht im Kühlschrank ruhen.
16. Vor dem Servieren den Kuchen aus dem Rahmen lösen, in 12 Stücke schneiden und großzügig mit Kakao bestäuben.

## Tipp

Die Cappuccino-Schoko-Schnitten sollten stets gekühlt gelagert werden.