

Cremige Schokoladenschnitten

Die Schokoladenschnitten mit Schokocreme und Glasur sind ein wunderbarer Nachtisch und perfekter Abschluss nach einem festlichen Menü.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,2 h



Zutaten

für den Teig

4 Stk.	Eier
200 g	Zucker
200 ml	neutrales Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)
250 ml	Vollmilch
300 g	Weizenmehl (Type 405)
3 EL	Backkakao
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz
120 ml	Vollmilch (kalte, zum Tränken)

für die Schokocreme

800 g	Schlagobers (Schlagsahne)
350 g	Zartbitterschokolade

für die Schokoladenglasur

200 g	Zartbitterschokolade
100 g	Schlagobers (Schlagsahne)
Nach Belieben	Schokoraspeln (für die Deko)

Zubereitung

1. Für die **cremigen Schokoladenschnitten** zuerst die Schokocreme vorbereiten. Dazu die Zartbitterschokolade fein hacken, heißes Schlagobers darüber gießen und glattrühren. Mit Klarsichtfolie abgedeckt mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, Zucker und Öl verrühren, Milch zugeben. Mehl, Backkakao, Backpulver und Salz mischen und unterheben. Zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (zirka 39 x 26 x 4 cm) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen zirka 25 Minuten backen. Direkt nach dem Backen den heißen Kuchen mehrmals einstechen und mit Milch tränken. Vollständig auskühlen lassen.
3. Gekühltes Schokoladen-Obers kurz aufschlagen und auf dem Kuchen verstreichen, Mindestens 1 Stunde kaltstellen.
4. Die Zartbitterschokolade hacken, heißes Schlagobers darübergießen, glatt rühren und zirka 10 Minuten abkühlen lassen.
5. Auf der gekühlten Schokocreme verteilen und glatt streichen. Nach Belieben mit Schokoraspeln dekorieren. Die cremigen Schokoladenschnitten bis zum Servieren mindestens eine halbe Stunde kühl stellen. Mit einem scharfen Messer in Quadrate oder Rechtecke schneiden und servieren.

Tipp