

Pralinenschachtel-Kuchen

Der Pralinenschachtel-Kuchen kommt besonders gut bei Anlässen wie z.B. Valentinstag oder Muttertag an. Das Rezept lässt sich dabei prima variieren/personalisieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,5 h

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

Für den Kuchen

125 g	Butter (weich)
140 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eigelbe
3 Stk.	Eiweiße
150 Packungen	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
65 ml	Milch
100 g	Zartbitterkuvertüre

Zum Bestreichen

Nach Belieben	Marillenmarmelade
---------------	-----------------------------------

Für den Guss

120 ml	Schlagobers
100 g	Zartbitterkuvertüre

Für die Dekoration

2 Packungen	Fondant (Farbe nach Beliebe)
-------------	------------------------------

Zubereitung

1. Für den **Pralinenschachtel-Kuchen** sollte man beachten, dass der Deckel der Pralinenschachtel gut durchtrocknen muss, damit er Stabilität bekommt. Deshalb ist es vielleicht ratsam diesen schon am Vortag herzustellen.
2. Dann für den Kuchen als Erstes den Boden einer ca. 20 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 170 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
3. Parallel die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.
4. Jetzt die Butter, mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und den Eigelben ca. 5 Minuten, mit dem Mixer, cremig aufschlagen.
5. Danach die Eiweiße in einer separaten Schüssel halbsteif schlagen.
6. Nun erst die geschmolzene Kuvertüre, dann das Mehl (gesiebt), das Backpulver und die Milch zu der Butter-Masse geben und nur so lange verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
7. Als nächstes die Eiweiße unterheben.
8. Jetzt die Masse in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
9. Dann aus dem Kuchen mit einem scharfen Messer eine Herz-Form ausschneiden.

10. Danach die Marillenmarmelade erwärmen und den kompletten Kuchen damit bepinseln.
11. Jetzt das Schlagobers auf dem Herd stark erhitzen (nicht kochen).
12. Anschließend die Kuvertüre (am besten klein gehackt) hinzufügen und so lange rühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat.
13. Die Schokoladensauce nun gleichmäßig über den Kuchen gießen, sodass er ringsherum bedeckt ist. Der Guss sollte nun bis zur Dekoration zumindest leicht antrocknen, da es sonst passieren kann, dass sich der Fondant auflöst.
14. Für die Darstellung der Pralinenschachtel, den Fondant, mit den Händen weich kneten und auf einer mit Bäckerstärke oder Staubzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Dann entweder (wer den Platz zum Ausrollen hat) einen langen breiten Streifen oder 2 kurze breite Streifen ausschneiden. Bedenkt bitte dabei, dass der/die Streifen breiter, also später höher sein muss/müssen, als der Kuchen plus die darauf liegenden Pralinen.
15. Den oder die Streifen anschließend um den Kuchen drumherum legen.
16. Für den Pralinen-Deckel ebenfalls aus Fondant die passende Herzgröße ausschneiden. Wer möchte, kann dem Deckel auch noch einen kleinen Rand verpassen, das ist aber nicht unbedingt nötig.
17. Diesen nun mit farbigen Fondant beliebig (z.B. Schleifen, Herzen, Namen oder Rosen usw.) verziehen. Zum Befestigen der einzelnen Dekorationsstücke, einfach den Fondant dünn mit Wasser bepinseln und ankleben. Den Kuchen kurz vor dem Servieren mit den Pralinen dekorieren und bitte stets kühl und trocken lagern.

Wer sich schwertut aus dem Kuchen eine Herzform auszuschneiden, sollte sich vorher eine Schablone anfertigen zum Drumherum schneiden. Des Weiteren kann man den Kuchen zusätzlich waagerecht einmal halbieren und mit Marillenmarmelade bestreichen. So wird der Kuchen noch saftiger.