Schokoladen-Himbeer-Schnitten

Die Schokoladen-Himbeer-Schnitten schmecken wunderbar cremig und schokoladig. Ein perfekter Nachtisch für Familienfeiern, Gäste oder einfach so zum Genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

für den Teig

2 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
120 g	Butter
125 ml	Milch
150 g	Mehl
1.5 EL	Backkakao
0.5 Packungen	Backpulver
75 ml	Milch (kalte, zum Tränken)

für die Creme

200 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
175 g	Nuss-Nougatcreme
250 g	Mascarpone
150 g	Himbeeren

Schokoglasur

100 g	Zartbitterschokolade

100 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Um köstliche **Schokoladen-Himbeer-Schnitten** zu backen, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, Feinkristallzucker und eine Prise Salz kurz schaumig schlagen. Geschmolzene Butter und Milch hinzufügen und verrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, sieben, unterheben und zu einem Teig verrühren. Den Teig in eine Backform oder Backrahmen (28 x 20cm) geben und etwa 20 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.

2. Den noch warmen Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen. Die kalte Milch gleichmäßig über den warmen Kuchenboden gießen, sodass sie vollständig einzieht. Den Kuchen zur Gänze auskühlen lassen.

3. Für die Creme das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Nuss-Nougat-Creme glatt rühren und das steife Schlagobers unterheben. Die **Himbeeren** vorsichtig unter die Creme mischen. Die Creme auf den ausgekühlten Boden streichen und etwa 1 Stunde kühlen.

4. Die Schokolade hacken und mit erwärmten heißem Schlagobers übergießen. Rühren, bis eine glatte Schokoglasur entsteht. Leicht abkühlen lassen und auf der Creme verteilen. Die Schokoladen-Himbeer-Schnitten für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Backform/Backrahmen
eckig, verstellbar



Tipp

Die Schokoladen-Himbeer-Schnitten gut gekühlt servieren. Nach Belieben mit frischen Himbeeren garnieren.