XXL Pingui mit Milch und Erdbeercreme

Das XXL Pingui lässt nicht nur Kinderaugen hell erleuchten. Durch die zwei verschiedenen Cremes ist dieses Rezept besonders raffiniert und keinesfalls langweilig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 3 min

Ruhezeit: 14,1 h

Gesamtzeit: 15,1 h

Zutaten

Für den Boden

1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eigelb
50 g	Zucker
40 g	Speisestärke
15 g	Mehl
15 g	Kakao (echten)
1 TL	Backpulver

Für die Erdbeercreme

200 g	Erdbeeren
400 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
2 EL	Akazienhonig
4 Blätter	Gelatine (weiß)

Für die Schokocreme

100 g	Vollmilchschokolade
1.5 EL	Nuss-Nougatcreme
1 EL	Öl

Für die Milchcreme

600 ml	Schlagobers
3 Packungen	Sahnesteif
2 EL	Akazienhonig
0.5 Flaschen	Butter-Vanille-Aroma

Für die Dekoration

350 g	Kuvertüre (dunkle)
Nach Belieben	Erdbeeren (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für das XXL-Pingui den Backofen auf 225°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann ein Backblech dünn einfetten und mit Backpapier auslegen. Jetzt das Ei und das Eigelb mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Die Speisestärke, das Mehl, das Backpulver und den Kakao gut vermischen, auf die Masse sieben und mit einem Kochlöffel unterheben. Teig hauchdünn und gleichmäßig auf das Backblech auftragen und im Anschluss 3 Minuten aufbacken. Boden komplett auskühlen lassen!

2. Für die Erdbeercreme die Erdbeeren in einer Schüssel fein pürieren. Die Gelatine im kaltem Wasser einweichen. Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen und den Honig unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei mäßiger Hitze auflösen. Ein paar Esslöffel von dem Erdbeer-Püree hinzufügen und gut verrühren. Dann die Gelatine-Masse zurück zu dem restlichen Erdbeerpüree geben und ebenfalls gut verrühren. Nun die Erdbeercreme unter das Schlagobers heben. Den Boden ringsherum mit einem Messer begradigen und der Länge nach halbieren. Die Erdbeercreme auf eine Hälfte des Bodens streichen und anschließend 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Für die dünne Schokoladencreme, die Vollmilchschokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Nuss-Nougatcreme mit dem Öl unterrühren. Die Schokolade auf die Erdbeercreme streichen und wieder 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

4. Für die Milchcreme das Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen. Danach den Honig und das Butter-Vanille-Aroma unterrühren. Die Milchcreme auf die Schokoladencreme geben und gleichmäßig glattstreichen.

5. Dann die zweite Hälfte des Bodens aufsetzen und leicht andrücken. Die Torte erneut für 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

6. Um das XXL Pingui zu verzieren, die Kuvertüre schmelzen und die Torte damit glasieren. Das Pingui am besten über Nacht im Kühlschrank lagern. Kurz vor dem Servieren kann man das XXL Pingui mit Erdbeeren schmücken.

Tipp

Um das XXL Pingui mit Kuvertüre zu glasieren, empfiehlt es sich die Torte auf ein Stück dickere Pappe zu setzen. Danach ein Backpapier auslegen und ein Rost oder Gitter daraufstellen. Jetzt die Torte aufs Gitter legen und mit der Schokolade übergießen. Die heruntergelaufene Schokolade kann später problemlos abgezogen und wiederverwertet werden.