



Bonne Maman® Schokoladenschnitten

Zutaten für ca. 12 Stück:

Für den Teig:

200 g Zartbitter-Kuvertüre

75 g Butter

100 g Walnüsse

2 Eier (M)

100 g Zucker

50 ml Milch

2 EL Rum

1 Prise Salz

100 g Mehl

1 TL Backpulver

Für die Creme:

6 Blatt weiße Gelatine

250 g Joghurt

500 g Mascarpone

1 Glas (370 g) Bonne Maman Feigen-Konfitüre

1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

1 EL gehackte Pistazien

nach Belieben frische Feigen zum Garnieren



Zubereitung:

1. Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen zugeben. Im heißen Wasserbad schmelzen lassen, dabei ab und zu umrühren.
2. Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit dem restlichen Zucker, Milch, Rum und Salz gut aufschlagen. Kuvertüre und Walnüsse unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterziehen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Backrahmen (ca. 24x24 cm) darauf setzen. Den Teig darauf geben und glatt verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 150 Grad) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Mascarpone gut verrühren. Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben, 2 EL von der Mascarponecreme dazugeben und verrühren. Alles unter Rühren erhitzen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Dann zügig unter die Mascarponecreme rühren. Feigen-Konfitüre und Orangenschale zugeben und unterrühren.
5. Die Creme auf den Schokoladenkuchen streichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Backrahmen vorsichtig abnehmen und den Kuchen in Schnitten schneiden. Nach Belieben mit frischen Feigen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit