

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Ingwer-Schokolade-Schnitte



1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten

Für die Ingwermarmelade: 165 g Orangensaft, 50 g Zucker, 9 g Einsiedehilfe 3:1 (Gelierhilfeprodukt), 100 g kandierter Ingwer (klein geschnitten).

Für das Schokoladenbiskuit: 6 Eier, 170 g Zucker, 120 g glattes Mehl, 35 g Kakaopulver, 30 g Stärkemehl, 50 g Öl, Salz.

Für die Schokoladenmousse: 215 g Eidotter (ca. 12 Stück), 110 g Zucker, 400 g Schokolade (60 % Kakaoanteil), 500 g Schlagobers, ca. 30 g Orangenlikör (z. B. Cointreau).

Als Garnitur: Schokoladeglaser*, kandierter Ingwer, Schokodekor.

Zubereitung

Die Ingwermarmelade am besten schon am Vortag zubereiten. Dafür den Zucker mit der Einsiedehilfe trocken vermischen und zum Orangensaft schütten. Ingwer begeben und 5 bis 7 Minuten sprudelnd kochen lassen. Wenn die Ingwerstücke zu dominant sind, die Masse pürieren. Ansonsten zugedeckt auskühlen lassen und vor Gebrauch ein wenig aufrühren.

Für das Biskuit ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Eier und Zucker aufschlagen, Salz zugeben und die versiebte Mehl-Kakao-Stärke-Mischung unterheben. Zum Schluss das Öl einarbeiten. Den Teig auf das Backpapier streichen und möglichst gleichmäßig verteilen. Im Rohr bei etwa 180 °C Heißluft 15 bis 20 Minuten backen. Völlig auskühlen lassen und in 3 gleich große Teile schneiden.

Für die Schokoladenmousse Obers cremig aufschlagen und kaltstellen. Schokolade auf etwa 45 °C erwärmen. Zucker mit den Eidottern verrühren und über Dampf ca. 5 Minuten warm (80 °C) schlagen. Diese Dottermasse anschließend schaumig aufschlagen. Einen kleinen Teil des Schlagobers und des Orangenlikörs zu der flüssigen Schokolade geben und kräftig zu einer glatten, glänzenden Masse verrühren. Die schaumige Dottermasse und das restliche Schlagobers unterheben und zu einer glatten Mousse vermischen.

Für das Zusammenbauen eine eckige Backform mit Folienstreifen am Rand auslegen und den mit Ingwermarmelade bestrichenen Boden einlegen. Ein Drittel der Mousse einfüllen, dann den nächsten Boden einlegen. Den Vorgang wiederholen und die Schitte oben mit einer dünnen Schicht Mousse glatt abschließen. Im Kühlschrank mindestens 2-3 Stunden kaltstellen.

Nach Wunsch mit einer Glasur überziehen und mit Ingwer und Schokolade verzieren und der restlichen Marmelade bestreichen.