

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Schokoladentrüffelschnitte mit Erdbeer-Tonkabohnen-Mark und Maiwipferl

Koch: Manuel Liepert

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Biskuitboden

- 3 Eier
- 120 g weißer Kristallzucker
- 100 g brauner Zucker
- 150 g Butter
- 100 g dunkle Schokolade
- 12 g Haselnussöl
- 40 g Mehl
- 15 g Kakaopulver
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- verstellbarer Backrahmen (ca. 25 cm x 35 cm x 5 cm)
- Erdbeermarmelade zum Bestreichen

Für die Schokoladentrüffel-Creme

- 400 g dunkle Kuvertüre (70%)
- 650 g Obers

Für das Erdbeer-Tonkabohnen-Mark

- 500 g frische Erdbeeren
- 2 EL Staubzucker

Quelle: ORF extra

- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- ¼ geriebene Tonkabohne (alternativ: Mark einer ½ Vanilleschote)

Für die Garnitur

- eine Handvoll Maiwipferl (von der Fichte)

Zubereitung

1. Für den Biskuitboden die Eier mit dem weißen Kristallzucker und dem braunen Zucker in einer Schüssel in der Küchenmaschine aufschlagen. Währenddessen die Butter, die dunkle Schokolade und das Haselnussöl in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen.

2. Dann die geschmolzene Schokolade rasch mit einem Schneebesen unter die Eier-Zucker-Mischung rühren. Das Mehl, das Kakaopulver und die gemahlene Haselnüsse unterheben und den Teig in einen Backrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und bei 180° C Umluft 20-30 Minuten im Rohr backen. Anschließend den Biskuitboden aus dem Rohr nehmen und direkt mit der Erdbeermarmelade einstreichen.

3. Für die Schokoladentrüffel-Creme die Kuvertüre in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen. Das Obers in einer Schüssel in der Küchenmaschine luftig aufschlagen, schnell in die geschmolzene Kuvertüre einrühren und auf dem mit Marmelade bestrichenen Biskuitboden verteilen. Dann im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kaltstellen.

4. Für das Erdbeer-Tonkabohnen-Mark die Erdbeeren vierteln. Die Hälfte davon mit dem Staubzucker, dem Zitronenabrieb und -saft sowie etwas geriebener Tonkabohne in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab feinmixen. Das Mark danach durch ein Sieb streichen, die restlichen Erdbeeren vierteln und ins Mark geben.

5. Zum Schluss den Schokoladenkuchen in kleine Stücke portionieren und auf einem Teller mit dem Erdbeer-Tonkabohnen-Mark und frischen Maiwipferln garnieren.