

# SCHOKOSCHNITTCHEN

*Heute gibt's keine Schnittchen mit Käse, sondern mit Schokolade*

Backofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Boden Butter auflösen und mit Eigelb, 30g Zucker und Salz verrühren.

Eiweiß mit 170g Zucker auf 40°C erwärmen und stabil schaumig schlagen. Unter die Eigelbmasse heben. Mehl, Kakao, Backpulver, Haselnussgries und das Mark der Vanilleschote trocken mischen und unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen und 10-12 Minuten backen, nach dem Backen sofort vom Blech ziehen, abkühlen lassen.

Boden in 2 Teile zu 30x20cm teilen, mit einem Rahmen umstellen, beide Böden mit jeweils 150g Preiselbeeren bestreichen.

Für die Schokosahne Zucker mit 75g Sahne aufkochen. Die Zartbitter Edelkuvertüre bei etwa 50°C auflösen, die aufgekochte Sahne nach und nach zu einer glatten Masse einrühren. 425g Sahne aufschlagen, ein Drittel zügig unterrühren, den Rest schön sorgfältig mit dem Schneebesen zu einer glänzenden Schokosahne unterheben, direkt verfüllen!! Auf den unteren mit Preiselbeeren bestrichenen Boden die Hälfte der Schokosahne streichen, den zweiten Boden aufsetzen, die restliche Schokosahne glatt aufstreichen. Gut durchkühlen, am besten leicht anfrosten.

120g Preiselbeeren durch ein Sieb streichen, dass nur das Gelee gewonnen wird. Dieses mit 20g Zucker und 30g Wasser leicht erwärmen und über die angefrorene Schokosahne streichen. Anziehen lassen.

In 12 gleiche Teile schneiden und nach Belieben mit Schokoladenornamenten garnieren (Kuvertüre schmelzen und daraus Ornamente auf einem Backpapier aufspritzen, kalt werden lassen).

*30x20 cm, alternativ 26er Springform*

## HASELNUSSBODEN

*5 Eigelb  
200g Zucker  
25g Butter  
1 Prise Salz  
6 Eiweiß  
100g Weizenmehl  
5g Kakao  
1 kleine Msp. Backpulver  
220g Haselnussgries fein  
1 Vanilleschote*

## SCHOKOSAHNE

*25g Zucker  
500g Sahne  
225g Zartbitter Edelkuvertüre (70/30)  
420g Preiselbeeren  
20g Zucker  
30g Wasser*

## DEKORATION

*ca. 100g Kuvertüre nach Belieben*