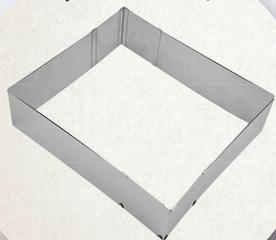


Backrand Moos



Art.-Nr. 490062



STÄDTER®

Schoko-Karamell-Schnitten

ARBEITSZEIT: CA. 50-60 MINUTEN | BACKZEIT: 30-35 MINUTEN

Zutaten für den Biskuit: 8 Eier, 1 Prise Salz, 200 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 200 g Mehl, 20 g Stärke, 2 TL Backpulver, 60 g Kakao | **Zutaten für das Karamell:** 450 g Zucker, 210 g Butter, 320 g Sahne, ½-1 TL Salz | **Zutaten für die Puddingcreme:** 2 Pck. Puddingpulver Vanille, 1 Liter Milch, 120 g Zucker, 1 Liter Sahne, 12 Blatt Gelatine | **Zutaten für die Ganache:** 300 g Sahne, 180 g Milkschokolade, 220 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Am Vortag den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, dabei aber 120 g Zucker verwenden. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für das Karamell den Zucker in einem Topf schmelzen lassen, bis er eine leichte Bräune bekommt. Die Butter einrühren, bis sich alles verbunden hat, dann die Sahne hinzugeben und das Ganze etwas einköcheln lassen.

Für den Biskuit die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz cremig-steif schlagen. Dabei Zucker und Vanillezucker nach und nach zugeben. Die Eigelbe verrühren und unterziehen. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen, sieben und vorsichtig unterheben. Den Backrand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Den Teig einfüllen, glattstreichen und bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) ca. 30-35 Min. backen. Den erkalteten Biskuit einmal aufschneiden.

Für die Puddingcreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Sahne steif schlagen. Sahne und

Pudding kurz verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf auflösen. Anschließend mit etwas Pudding-Sahne angleichen und dann in die restliche Creme rühren. Den ersten Biskuitboden auf eine Kuchenplatte legen und den Backrand bündig darum stellen. Die Hälfte der Puddingcreme auf dem Biskuit verteilen und glattstreichen. Die Hälfte des abgekühlten Karamells auf die Creme geben und auch glattstreichen. Genauso mit dem zweiten Biskuitboden, dem restlichen Karamell und der restlichen Puddingcreme verfahren.

Für die Ganache die Sahne aufkochen und die klein gehackte Schokolade einrühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Wenn die Ganache nicht mehr zu warm, aber noch flüssig und streichfähig ist, auf den Kuchen geben und glattstreichen. Den Kuchen für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank geben.