

Weltladen-Schnitte

Biskuitboden:

4 Eier

90 g (heller) Rohrzucker*

90 g Mehl

¾ TI Backpulver

30 g Kakaopulver Afrika*

Füllung:

300 g Sahne

40 g Wildblütenhonig flüssig*

3 TI Gelatine Fix

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Zucker vorsichtig unter die Eiermasse rühren und weiterschlagen.

In einer zweiten Schüssel Mehl, Kakao und Backpulver verrühren und auf die Eiermasse sieben. Zügig unterheben und die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. 12-15 Minuten backen.

Auf den heißen Biskuitboden ein Stück Backpapier und darauf ein zweites Backblech legen. Den Biskuitboden mit Hilfe der Bleche wenden, so dass das heiße Blech oben liegt. Das obere Blech entfernen, Backpapier abziehen und den Biskuit mit einem feuchten Küchenhandtuch bedecken. Auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Sahne mit Honig vermischen und Gelatine Fix untermischen. Schaumig schlagen.

Das Küchenhandtuch vom Biskuitboden entfernen, die trockenen Ränder abschneiden und den Boden einmal in der Mitte teilen. Die Füllung auf einem der beiden Biskuitböden verteilen, den zweiten Boden darauf setzen und den Kuchen zwei Stunden kalt stellen.

Die gekühlte Riesen-Schokoschnitte in viele kleine Schnitten schneiden.

Alle mit * gekennzeichneten Produkte erhalten Sie im Weltladen.