Rezept

Schoko-Schicht-Kuchen

Ein Rezept von Schoko-Schicht-Kuchen, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	Mandelblättchen
100 g	bittere Schokolade
2	Eier
5	Karlsbader Oblaten (Durchmesser 17,5 cm)
1	Tortenring
250 g	weiche Butter
100 g	Zucker
2 EL	Kakao
100 ml	Orangensirup
	Frischhaltefolie oder Back-Alufolie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 16-20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Mandeln in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten, abkühlen lassen. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, Schokolade und Zucker dazugeben und unter Rühren darin auflösen. Die Eier leicht verquirlen und mit dem Kakao gut unterrühren.

2. Einen Tortenring auf 17,5 cm einstellen und auf einen flachen Teller platzieren. Mit Frischhaltefolie oder Back-Alufolie so auslegen, dass die Folie den Boden und den Rand der Form bedeckt und oben etwas übersteht.

3. Eine Karlsbader Oblate hineinlegen, mit etwas Orangensirup beträufeln, mit einer Schicht Schokocreme bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Eine zweite Oblate darauflegen und den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit einer Schicht Schokocreme und Mandelblättchen enden.

4. Den Kuchen mit Folie bedecken und mindesten 4 Std. im Kühlschrank kühlen. Den Tortenring abnehmen, die Folie entfernen und den Kuchen gut gekühlt in schmale Stücke schneiden.