

Rezept

Schokosandwich mit Milchcreme

Ein Rezept von Schokosandwich mit Milchcreme, am 05.08.2024

Zutaten

Biskuit

180 ml Milch	80 g Butter
¼ TL gemahlene Vanille	Salz
220 g Mehl	6 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver	150 g Kokosblütenzucker
1 Ei (M)	

Creme

150 g Sahne	150 g Doppelrahmfrischkäse
50 g Reissirup (ersatzweise Dattelsirup)	¼ TL gemahlene Vanille
1 Beutel Gelatine-Fix (15 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 7 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal, 25 g F, 12 g EW, 53 g KH

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Milch, Butter, Vanille und 1 Prise Salz in einen Topf geben und erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Vom Herd ziehen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Mehl, Kakao, Backpulver und Kokosblütenzucker in einer Schüssel vermischen. Den Milchmix und das Ei dazugeben und sämtliche Zutaten mit einem Schneebesen glatt verrühren. Den Teig auf das Backblech gießen und gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Herausnehmen, behutsam auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
3. Danach das Backpapier abziehen. Den Biskuit rechteckig (31,5 × 24 cm) zuschneiden, dann längs halbieren und eine Hälfte in sieben 4,5 × 12 cm große Stücke teilen.
4. Die Sahne in einen hohen Rührbecher geben und mit den Rührbesen des Handrührgerätes steif schlagen. Den Frischkäse, den Reissirup und die gemahlene Vanille in einer weiteren Schüssel glatt verrühren, dabei die Gelatine einrieseln lassen und unterrühren. Zuletzt die Sahne unterheben.
5. Die Masse auf dem ungeteilten Biskuitboden verstreichen, die geschnittenen Stücke auflegen und leicht andrücken. Im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen, dann komplett aufschneiden und die Schnitten bis zum Verzehr kühl aufbewahren. So sind sie ca. 3 Tage haltbar.