



„KALTE WÜRFEL“ GETRÄNKTES SCHOKOLADEBISKUIT MIT PUDDINGCREME UND SCHOKOLADEGLASUR

Für das Biskuit:

5 Eier, getrennt
100 g Zucker
50 g glattes Mehl
30 g Backkakao
1/2 TL Backpulver
Prise Salz

Sirup:

200 g Zucker
250 ml Wasser

Creme:

1 l Milch
75 g Speisestärke und 75 g glattes Mehl
200 g Zucker
Mark 1 Vanilleschote oder 2 Pkg Vanillezucker
1 TL abgeriebene Schale einer Zitrone
250 g Butter auf Zimmertemp.

Glasur:

180 g Kochschokolade/Kuvertüre
80 ml Öl



Zubereitung:

- Alle trockenen Zutaten vermischen (Mehl, Stärke, Kakao, Backpulver, Salz).
- Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und Zucker zu steifem Schnee schlagen.
- Eigelbe nacheinander und unter Rühren hinzufügen.
- Mit einem Schneebesen alle trockenen und gesiebten Zutaten unterheben.
- Teig in ein mit Backpapier belegtes Blech der Größe 25x35 cm füllen und glatt streichen. Bei 180°C im vorgeheizten Backofen 15-17 min backen.
- Backpapier entfernen, Biskuit zurück in das Blech geben und auskühlen lassen.
- Für den Sirup, Wasser mit Zucker aufkochen und noch 10 min bei mittlerer Hitze köcheln.
- Das kalte Biskuit mit einer Gabel an mehreren Stellen einstechen und mit dem heißen Sirup tränken.
- Den Pudding für die Creme zubereiten: In einer mittelgroßen Schüssel Speisestärke, Mehl, Zitronenschale und Mark der Vanilleschote mit 250 ml vom 1 l Milch gut verrühren, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind.
- Die übrigen 750 ml Milch zusammen mit dem Zucker aufkochen. Unter ständigem Rühren die Stärkemasse einfließen lassen. Sobald die Masse anfängt anzudicken, den Herd ausschalten und noch ein paar Minuteniterrühren.
- Den Pudding mit Klarsichtfolie abdecken und gut auskühlen lassen.
- Die zimmerwarme Butter cremig rühren und den kalten Pudding löffelweise einrühren.
- Bestreicht das Biskuit mit der Creme und streicht sie so glatt und eben wie nur möglich.
- Schmelzt die Schokolade zusammen mit dem Öl über dem Wasserbad.
- Die warme Schokolade (darf nicht heiß sein) über die Creme geben. Das Blech in alle Richtungen kippen, damit sich die Glasur schön verteilt.
- Das Blech für min. 2 h in den Kühlschrank stellen. Nach dieser Zeit mithilfe eines in warmes Wasser getunkten Messers, Würfel ausschneiden, stets gut gekühlt servieren.
- Für den ultimativ erfrischenden Geschmack könnt ihr etwas Minzaroma in die Creme geben.



LEDENE KOCKE

Sastojci za koru:

5 jaja
100 g šećera
50 g glatkog brašna
30 g kakaa za kuhanje
1/2 kašičice praška za pecivo
prstohvat soli

Sirup:

200 g šećera
250 ml vode

Krema:

1 l mlijeka
75 g gustina i 75 g glatkog brašna
200 g šećera
sjemenke 1 mahune vanilije ili 2 pak vanilin šećera
1 kašičica naribane korice od limuna
250 g maslaca na sobnoj temp.

Glazura:

180 g čokolade za kuhanje/kuverture
80 ml ulja



Priprema:

- U jednoj posudi pomiješajte suhe sastojke (brašno, kakao, so, prašak za pecivo).
- Jaja podijelite na bjelanke i žumanjke.
- Bjelanke sa šećerom i prstohvatom soli umutite u čvrsti snijeg.
- Dodajte jedno po jedno žumance.
- Ručno umiješajte suhe i prosijane sastojke.
- Smjesu sipajte u pleh od 25x35 cm veličine, obložen pek papirom. Biskvit pecite u zagrijanoj rerni na 180°C gornji/donji grijači 15-17 minuta.
- Izvadite ga iz rerne, skinite pek papir, vratite u kalup i ostavite da se ohladi.
- Skuhajte sirup od vode i šećera. Čim prokuha, smanjite na srednju vatru i kuhajte još ca. 10 min.
- Vreo sirup prelijte preko hladne kore. Sirup neće odmah natopiti koru, to traje nekoliko min. Kora se može malo izbockati viljuškom, da se ovaj proces ubrza.
- Zatim skuhajte puding za kremu: gustin, brašno, sjemenke mahune vanilije i koricu od limuna razmutite sa 250 ml od 1 litre mlijeka, da se dobije glatko "tjesto" bez grudvica.
- Ostatak od mlijeka prokuhajte sa šećerom. Kad mlijeko provrije, postepeno i uz stalno miješanje dodajte smjesu od gustina.
- Kad sve krene da se zgušnjava, ugasite šporet i na ugašenoj vatri nastavite da miješate još koji min.
- Zatim puding prekrijte plastičnom folijom, da se ne bi stvorila korica i ostavite da se dobro ohladi.
- Mikserom kremasto umutite maslac, pa dodajte kašiku po kašiku hladnog pudinga.
- Kremu nanosite po biskvitu i poravnajte.
- Na pari istopite čokoladu sa uljem. Toplu (ne vreću) čokoladu prelijte preko kreme i razlijte po površini naginjanjem pleha u svim pravcima.
- Ostavite da se kolač dobro ohladi, pa sjecite na kocke.
- Po ukusu, u kremu možete dodati malo arome od mente.