

Schoko-Kranz mit Mascarpone

Kuchen » Schoko-Torten

Zutaten (12 Stücke)

- » 175g Butter/Margarine
- » 250g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 2 cl Rum
- » 1 Prise Salz
- » 5 Ei(er)
- » 250g Mehl
- » 50g Stärke
- » 2 TL Backpulver
- » 100g Kakao
- » 150g Mascarpone
- » 80g Saure Sahne
- » 4 Blatt Gelatine
- » 60g Rosinen
- » 150ml Schlagsahne
- » 100g Orangenmarmelade
- » 100g Schokolade (weiß)
- » Minze

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Eine Savarinform fetten. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Butter schaumig schlagen. 200g Zucker, Vanillinzucker, Rum, Salz und Eier einrühren.
2. Mehl, Stärke, Back- sowie Schokopulver mischen und löffelweise unter die Eiermasse heben. In die Form streichen und 50-60min backen. Auf ein Kuchengitter stürzen.
3. Für die Creme Mascarpone, saure Sahne und restlichen Zucker glatt rühren. Gelatine einweichen, ausdrücken und im heißen Wasserbad auflösen. Unter die Creme ziehen. Die Rum-Rosinen unterheben, ca. 30min kühlen.
4. Sahne steif schlagen und unterheben. Kuchen waagrecht halbieren. Obere Kranzhälfte in die gesäuberte Form legen. Die Creme aufstreichen, zweiten Boden aufsetzen. Kuchen 2-3 Stunden kühlen, dann stürzen.
5. Marmelade erhitzen, passieren und den Kranz damit bestreichen. Mit einem Messer Späne von der Schokolade schaben. Auf den Kuchen streuen, mit Minze garnieren.

Tipp: Rum-Rosinen verwenden.

Nährwerte: 550kcal/E9g/F30g/KH57g pro Stück

angelegt am: 21.02.2005

Rezept-Nr: 1545

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke