

Stracciatella-Marillenschnitten

etwa 24 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis zu 40 Min.



1 Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanille-Zucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und mit Kakao darübersieben. Mandeln mit Kuvertüre dazugeben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz einrühren.

2 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) geben und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten

3 Den erkalteten Kuchenboden auf ein Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

4 Zum Bestreichen & Belegen:

Den Kuchenboden mit Marmelade bestreichen, mit Marillen belegen und mit einem Backrahmen umstellen.

Zutaten:

Sandmasse:

6 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
150 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
2 EL Backkakao
70 g geriebene Mandeln
90 g geriebene Vollmilchkuvertüre
100 g flüssige Butter

Zum Bestreichen & Belegen:

100 g Marillenmarmelade
500 g abgetropfte Kompottmarillen

Stracciatella-Creme:

8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
200 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
200 g Sauerrahm
100 g gesiebter Staubzucker
100 g gezuckerte Kondensmilch
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
300 ml geschlagenes Schlagobers
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Zum Aufspritzen:

1 Beutel Dr. Oetker Paradies Creme Vanille
300 ml Milch

Zum Beträufeln:

passierte Marillenmarmelade

Zum Verzieren:

1 in Spalten geschnittene Marille
Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

5 Stracciatella-Creme:

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Mascarpone mit Sauerrahm, Staubzucker, Kondensmilch und Vanillin-Zucker verrühren. Die erwärmte Gelatine unterrühren und Schlagobers und Raspelschokolade bei beginnender Gelierung unterheben.

6 Die Creme auf den Marillen verteilen und glatt streichen. Den Kuchen ca. 40 Min. kalt stellen.

7 Den Kuchen in gewünschte Stücke einteilen.

8 Zum Aufspritzen, beträufeln und verzieren:

Paradiescremepulver mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) füllen. Wellenförmig auf die Stücke aufspritzen und mit Marillenmarmelade beträufeln. Mit Marillenspalten und Raspelschokolade verzieren.

9 Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen und in Stücke schneiden.