

"Raffaello-Schnitten" von Schwarz, Österreich

Zutaten Teig:

5 Dotter	Eigelb, Zucker und Wasser schaumig rühren.
15 dag Staubzucker	Öl langsam einrühren. Eiklar zu Schnee schlagen.
100 ml neutrales Speiseöl	Den geschlagenen Schnee und das mit Kakao, Backpulver vermengte Mehl vorsichtig unter die Masse heben.
100 ml lauwarmes Wasser	Auf einem Backblech bei 160°C ca. 25 min backen.
20 dag griffiges Mehl	Qimiq mit dem Mixer gut verrühren.
1/2 P. Backpulver	Erst dann den geschlagenen Rahm, den Vanillezucker und die erweichte Schokolade dazugeben und gut verrühren.
2 EL Kakao	
5 Eiklar	Die Masse auf den ausgekühlten Kuchen streichen und mit Kokosflocken bestreuen.
1 Schuss Rum	

Zutaten Belag:

2 P. Qimiq
375 ml Schlagrahm
25 dag weiße Schokolade
2 P. Vanillezucker
Kokosflocken zum Bestreuen

©2007- 2009 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.