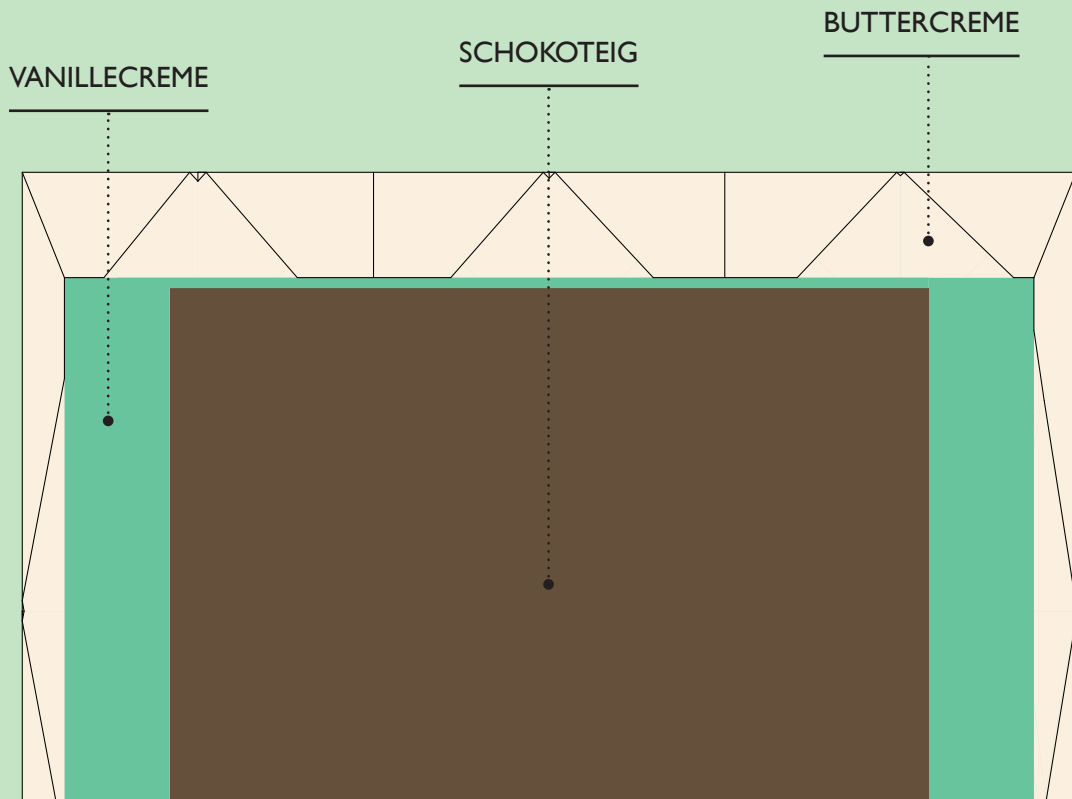


GREEN DIAMOND

by Laura Huber & Laura Helzer



ZUSAMMENSETZUNG

Ein Schokoladenkuchen umhüllt mit einer grünen Vanillecreme, getoppt mit einem weißen Buttercreme-Gitter.

ZUBEREITUNGSZEIT

Vorbereitungszeit: 1 Stunde
Backzeit: 40-50 Minuten
Gefrierzeit: ca. 12 Stunden

EQUIPMENT

Handmixer, Schneebesen, Kochtopf, Küchenwaage, Rührschüssel

VARIANTE

Gegebenenfalls kann der Kuchen in eine fruchtige Creme eingehüllt werden. Das Gitter kann mit weißer Schokolade gegossen werden, dazu benötigt es aber längere Gefrierzeiten.

TIPP

Zuerst sollte der Boden der grünen Vanillecreme gegossen und gefroren werden, erst danach den Kuchen einlegen und die Wände gießen.

PROBLEMATISCH

Das Ausfüllen des Gitters und das „Auspacken“ des Kuchens benötigen viel Fingerspitzengefühl.

ARBEITSABLAUF

Als erstes muss der Schokoladenkuchen gebacken werden. Während der Backzeit wird die Buttercreme zubereitet, in die Form gedrückt und eingefroren. Anschließend wird die Vanillecreme vorbereitet und zusammen mit dem Kuchen in die Form gegeben.

Praxis



MENGE FÜR EINEN KUCHEN

FÜR DEN BECHERKUCHEN

1 Becher	Mehl
1/2 Packung	Backpulver
1/2 Packung	Vanillezucker
1/2 Becher	Öl
1 Becher	Zucker
1	Ei
1 Becher	geriebene Nüsse
1 Becher	Sauerrahm
1 Becher	Kakaopulver

FÜR DIE VANILLECREME

50 g	Schokolade weiß
1/2 Becher	Crème Fraîche
100 ml	Schlagobers
1/2 Packung	Vanillezucker
1 Blatt	Gelantine
	optional Lebensmittelfarbe

FÜR DIE BUTTERCREME

20 g	weiche Butter
30 g	Puderzucker
1 Priesse	Vanille

1 Becher = 100 ml

Zubereitung des Kuchens



1 KUCHENTEIG : Das Backrohr auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Kuchenform mit etwas Butter oder Öl auspinseln und mit Mehl bestreuen.

2 Öl, Zucker und Ei in der Rührschüssel mit dem Handmixer schaumig schlagen.

3 Geriebene Nüsse, Sauerrahm und Kakao der Masse untermengen. Mehl, Backpulver und Vanillezucker vermengen. Abschließend das Mehl-Gemisch unterheben und den Teig in die Kuchenform füllen. 45 Minuten backen.

4 BUTTERCREME : Weiche Butter mit Vanille ca. 5 Minuten mit dem Handmixer cremig rühren. Puderzucker sieben und langsam beimengen bis eine stichfeste Creme entsteht.

5 Masse in die leere Kuchenform streichen und in den Gefrierschrank stellen.

6 VANILLECREME : Gelatine 10 Minuten in lauwarmen Wasser erweichen. Zwischenzeitlich Schlagobers, weiße Schokolade und Vanillezucker in einem Topf einmal aufkochen lassen (rühren nicht vergessen).

7 Wenn die Sahne nicht mehr kocht, Crème Fraîch, Gelatine und Lebensmittelfarbe hinzufügen und gut vermischen.

8 FERTIGSTELLUNG : Die Form aus dem Gefrierfach nehmen und den Boden mit der Vanillecreme ausgießen. Dies wird erneut für ca. 5 Minuten tiefgefroren. Anschließend den zugeschnittenen Kuchen einlegen und die Seitenwände mit der Vanillecreme ausfüllen und über Nacht einfrieren.



Zusammensetzung des Kuchens

