



DESSERT TELLER FÜR SILVESTER / MUD PIE



Leckerer Dessertteller mit 3 Komponenten: saftiger Mississippi Mud pie mit Tonkasahne, cremiger Rahmkuchen und ein kleiner Minimuffin mit weißer Kuvertüre, Himbeersoße, Baiser und Kuvertüre. Die Dessertteller kann super vorbereitet werden. Von der Menge her reichen die 3 Kuchen für etwa 70 Teller.

Der Schokoladen Kuchen ist durch den Kakao und die Herenschokolade besonders schokoladig und herb. Des Weiteren ist er super schnell zubereitet und auf dem Blech gebacken reicht er für viele Personen.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
50 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 37 cm

Breite: 32 cm

TEIG

Verknete alle Zutaten zusammen zu einem Mürbeteig. Stelle ihn kurz kalt.

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor.

FÜLLUNG

Schmilz die Butter mit dem Zucker, dem Vanilleextrakt, der Herenschokolade und dem Kakao bei mittelhoher Hitze auf dem Herd. Ziehe den Topf vom Herd herunter und rühre die Sahne und die Eier ein. Stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegt Lochblech und ziehe ihn auf Backblechgröße (32x37 cm) aus. Drücke den Teig flach in das Blech und backe ihn im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten vor. Nimm ihn aus dem Ofen heraus, gieße die Füllung hinein und streiche sie glatt. Stelle den Ofen auf 160 °C O/U und backe den Kuchen für 40 Minuten fertig. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen. Schneide ihn anschließend in kleine gleichmäßige Würfel.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 400 g** Mehl
- 50 g** Kakao
- 220 g** Butter
- 110 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Espresso

FÜLLUNG:

- 300 g** Butter
- 400 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 400 g** Herenschokolade
- 60 g** Kakao
- 600 g** Sahne
- 8** Eier

TONKASAHNE:

- 500 g** Sahne
- ½ TL** Tonka Wonka