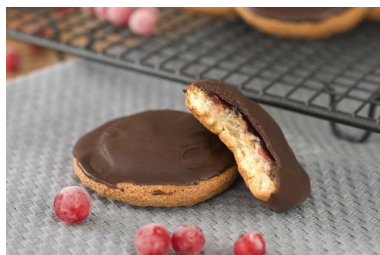




## SOFTCAKES SELBST MACHEN / NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT SALLY



Leckere Softcakes, ganz einfach selbstgemacht aus einem Biskuit, einer Fruchteinlage und Schokolade.



Zubereitungszeit  
**90 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 50

### BISKUIT

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif und füge dann die Hälfte des Zuckers dazu. Rühre ihn für 1 Minute weiter. Gib das Eigelb, Vanilleextrakt und den restlichen Zucker in eine separate Schüssel und schlage es in 4-5 Minuten cremig.

Füge das Mehl gesiebt hinzu und hebe es gemeinsam mit dem Eischnee unter.

Fülle die Biskuitmasse in einen Spritzbeutel und spritze etwa 3,5 cm große Kreise auf ein Backpapier.

Backe die Biskuits im vorgeheizten Ofen bei 190°C Heißluft für etwa 15 Minuten und lasse sie danach komplett abkühlen.

### GELEE

Lasse den Saft mit dem Agaragar aufkochen und 2 Minuten lang sprudelnd kochen. Lasse es lauwarm abkühlen. Fülle das Gelee dann in einen Backring oder in einen Teller ein, so dass die Masse etwa 5 mm hoch ist. Lass es im Gefrierschrank festwerden und stich danach 2,5 cm große Kreise aus. Lege einen Kreis auf einen Biskuit.

### KUVERTÜRE

Hacke die Kuvertüre und schmilz 2/3 davon über einem heißen Wasserbad. Nimm es dann vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel und das Kokosfett ein. Überziehe die Softcakes damit und lasse sie festwerden.

Im Kühlschrank sind sie mehrere Tage haltbar

### BISKUIT:

- 4 Eiweiß
- 1 Pr. Salz
- 4 Eigelbe
- ½ TL Vanilleextrakt
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl

### GELEE:

- 500 ml Saft (rot)
- 15 g Agaragar

### KUVERTÜRE:

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 20 g Kokosfett (zum Weichkneten)