

Improsommer-Jubiläumskuchen

Von Melli und Sebastian Lapke

hier das rezept (die hab ich mal für basti aus diversen rezepten und versuchen selbst zusammengemixt, da er ein riesen pfefferminzfreak ist, als sommerliche variante meiner meinung nach aber auch was obstiges mit bei sein sollte)

einkaufsliste:

6 eier
200g zucker
100g mehl
100 g speisestärke
25 g kakaopulver
1 tl backpulver
200g pfefferminzschokolade (after eight, ritter sport o.ä.)
600 g sahn
1 große dose birnen
ca. 275 g kuvertüre/schokoglasur (zartbitter)
(backpapier und 26cm springform)

für den boden (ist ein einfacher dunkler biskuitboden):

6 eier
200g zucker
100g mehl
100 g speisestärke
25 g kakaopulver
1 tl backpulver

eier trennen. eiweiß steif schlagen (nee, muss nicht von hand gemacht werden, das klappt entgegen vieler gerüchte auch mit nem elektrischen handmixer), zucker langsam dazu, glänzend rühren, eigelb dazu. mehl, speisestärke, backpulver und kako mischen, dann dazu geben (wenn man es darüber siebt, wirds etwas fluffiger) und alles gut durchrühren.

in eine springform (26cm, boden mit backpapier auslegen. NICHT fetten, da sonst der teig nicht gescheit hochgeht) füllen und im vorgeheizten backofen bei 175°C ca. 30 minuten backen (vor dem rausnehmen mit einem holzstäbchen in die mitte stechen, klebt noch teig dran, braucht er noch ein wenig). abkühlen lassen, mit einem messer vom rand lösen und die springform entfernen.

für die creme:

200g pfefferminzschokolade (after eight, ritter sport o.ä.)
600 g sahn

sichere variante:

schoki mit sahnemilch im wasserbad (großen topf wasser zum kochen bringen, kleinen topf mit schoki und sahnemilch reinhalten) schmelzen und umrühren bis alles schön glatt ist, mehrere stunden, am besten über nacht, in den kühlenschrank packen. wieder mit nem handmixer aufschlagen (am besten in 3 kleinen portionen)

wenns schnell gehen muss:

schoki mit etwas sahnemilch im wasserbad schmelzen, abkühlen lassen.
sahnemilch steif schlagen (am besten erst getrennt in 3 kleinen portionen und erst dann alles zusammen verrühren), schokisahnemilch unterheben (ACHTUNG! kann leicht gerinnen)

eine dose birnen abtropfen lassen und auf dem boden verteilen. damit man sie später auch richtig rausschmeckt, schöne große stücke lassen (halbierte oder geviertelte birne).

minzschokisahnemilch drauf (am besten mit dem springformrand drumrum, dann wirds ordentlicher) und riiiiiiiiichtig gut kalt stellen (wer gerne etwas saftigeren boden mag, kann sie ruhig über nacht kalt stellen), denn danach kommt noch ne schöne - am besten zartbitter - schokoglasur drauf und dem muss die sahnemilch ja auch standhalten. sofort wieder in den kühlenschrank stellen (ca. 30 minuten reichen aber jetzt) ist die glasur ordentlich fest, kann sie gefuttert werden!

