

Mocca-Schitterbiig

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 2½ Std.

Für eine Cakeform von ca. 20 cm,
mit wenig Öl bestreichen,
ganz mit Klarsichtfolie ausgelegt

200 g dunkle Schokolade, fein gehackt

200 g Cafe-Croquant-Schokolade
(Bio naturaplan), fein gehackt

200 g Butter, weich

100 g Puderzucker

2 EL Kaffeeликör (z. B. Kahlua)

2 dl Rahm, steif geschlagen

160 g Petit-Beurres

1. Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.
2. Butter mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, Zucker und Likör darunterühren. Schokolade darunterühren, Schlagrahm darunterziehen. ⅓ der Masse zugedeckt bei Raumtemperatur beiseite stellen.
3. Wenig Schokolademasse ca. 1 cm hoch in die vorbereitete Form füllen. Mit ca. 4 Petit-Beurres bedecken, wenig Schokolademasse darauf verteilen, so weiterfahren, bis alle Petits-Beurres aufgebraucht sind, mit Schokolademasse abschliessen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Cake aus der Form heben, mit der beiseite gestellten Schokolademasse bestreichen, nochmals ca. 30 Min. kühl stellen.

Haltbarkeit: zugedeckt ca. 2 Tage im Kühlschrank.

