



Mohnkuchen mit weißer Schokolade

Description



Zubereitungszeit: ca. 12 Std.

Wartezeit ca. 2 1/2 Std.

Zutaten für ca. 20 Stücke:

225 g Butter

250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päck. Vanillin-Zucker

4 Eier (Gr. M)

300 g Mehl

75 g gemahlener Mohn

1 Päck. Backpulver

100 ml Milch

2 Blatt Gelatine

300 g weiße Schokolade

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

5 EL Kirsch-Konfitüre

200 g Schlagsahne
50 g Kokosfett
Schokospäne zum Verzieren

Zubereitung:

1. Butter, 225 g Zucker, Salz und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mohn und Backpulver mischen, mit Milch unterrühren. In einer geölten, mit Mehl [ausgestaubten](#) Springform mit Rohrbodeneinsatz (26 cm) verstreichen. Im heißen Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 40 Min. backen. Herausnehmen, ca. 10 Min. abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stellen. Vollständig auskühlen lassen.
2. Gelatine einweichen. 100 g Schokolade fein hacken. Mascarpone, Quark und 25 g Zucker glatt rühren. Gelatine ausdrücken und lauwarm auflösen. 5 EL Mascarponecreme in die Gelatine rühren, dann unter die restliche Mascarponecreme rühren. Gehackte Schokolade unterrühren. Kuchen waagrecht halbieren. Unteren Boden mit Kirsch-Konfitüre bestreichen. Mascarponecreme darauf verstreichen, oberen Boden auflegen und mind. 1 Stunde kalt stellen.
3. Sahne erhitzen, 200 g Schokolade und Fett darin schmelzen. Ca. 15 min. Abkühlen lassen und auf dem Kuchen verstreichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Verzieren.

â??

Diese Nachricht wurde von meinem Android Mobiltelefon mit 1&1 Mail gesendet.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

April 10, 2018

Author

jeanny