

Weihnachtskuchen 2016

Kalter Schokokuchen mit Pistazien

Zarter Schmelz und knackiger Biss. Schokolade schmeckt immer. Vor allem, wenn sie so verführerisch daher kommt. Begleitet wird die Köstlichkeit von frischen Himbeeren – besser geht's nicht!

Zutaten für 10 Personen 1 Kastenform, Inhalt ca. 1,8 l

50 g Pistazien
5 Baiser (Meringen)
1 Pck. Butterkekse (ca. 200-250 g)
250 g Vollmilchkuvertüre
250 g Zartbitterkuvertüre
250 g Sahne
150 g Kokosfett



Zubereitung:

Die Kastenform leicht einfetten (damit die Folie nicht verrutscht) und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Pistazien grob zerkleinern. Baiser durch ein grobmaschiges Kuchengitter drücken, dass es gleichmäßige grobe Stückchen gibt. Jeweils 1-2 EL Pistazien und Baiser zum Dekorieren beiseite stellen.

die Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre grob zerkleinern. Sahne aufkochen, die kleingeschnittene Kuvertüre unter die Sahne rühren, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat. Die Schokomasse kühlen aber nicht fest werden lassen.

Das weiche, zimmerwarme Fett mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Abgekühlte Schokocreme unterrühren, nochmals kurz kalt stellen, dann die Masse schaumig aufschlagen. Etwas Schokocreme in die Form geben und gleichmäßig verteilen. Darauf die Butterkekse eng nebeneinander legen, wieder etwas Creme darauf verteilen und Butterkekse einlegen. Darauf wieder Creme verstreichen, die Hälfte der Pistazien und Meringe-Brösel einstreuen. Dann wieder Creme und Kekse einschichten.

Bei der vorletzten Cremeschicht, Pistazien und Baiser darauf verteilen. Mit den letzten Butterkekse und danach mit der restlichen Creme abschließen.

Mit Frischhaltefolie abdecken und 2-3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen. Den Kuchen stürzen, die Folie entfernen. Mit dem übrigen Baiser und den Pistazien dekorieren.

Prosit Neujahr - rufen wir nun aus. Das neue Jahr bringt Glück ins Haus! Was wir im alten falsch getan, das fangen wir von neuem an.

