



Für den Teig:

Für ein Blech der Größe 31 x 35 cm !

- 200 g Zucker
- 6 Stück Eier (getrennt)
- 125 ml Wasser (lauwarmes)
- 125 ml Öl (neutrales)
- 1 Pkg. Vanillinzucker
- 200 g Mehl
- 3 EL Kakao
- 1 Pkg. Backpulver

Für die Creme

- 1.000 ml Guma Pâtisserie Creme (oder Schlagobers/Sahne)
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 Packungen Sahnesteif (bei Verwendung von Schlagobers/Sahne 4 Pkg. Sahnesteif)
- 1 EL Staubzucker/Puderzucker
- 3-6 EL Nutella (je nach Geschmack)

Marmelade nach Belieben zum Bestreichen des Bodens.

Zubereitung:

Eiklar zu Schnee schlagen.

Dotter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Wasser nach und nach unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver versieben und mit dem Eischnee vorsichtig unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 170 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen. Stäbchenprobe !!!!! Jeder Herd ist anders!

Auskühlen lassen.

Guma Pâtisserie Creme mit den 2 Sahnesteif, dem Vanillezucker und dem Staubzucker steifschlagen. (Bei Verwendung von Schlagobers 4 Pkg. Sahnesteif nehmen)

Auf den Boden Marmelade verstreichen, einen Backrahmen um den Boden geben.

Eine Hälfte der Creme auf dem Boden verstreichen. Unter die zweite Hälfte das Nutella rühren und auf die weiße Masse streichen.

Für mind. 1 Std. in den Kühlschrank geben. Mit einem spitzen Messer den Backrahmen von der Schnitte trennen - Rahmen entfernen, aufschneiden und verzieren.

Ich habe die Schnitten in Würfel geschnitten, mit einem Tupper Schlagobers versehen und Schokodeko die ich selbst gemacht habe, darauf gesteckt.

Schokodeko habe ich wie folgt gemacht: Schokolade im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen, in einen Einwegspritzsack geben in diesen ein kleines Loch schneiden und auf ein Backpapier beliebige Muster spritzen. Im Kühlschrank fest werden lassen und auf die Schlagoberstupper setzen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at