Lenintorte

Von Lilijakuchenfee

Rezept meiner Oma. Das Rezept ist für eine 26er Springform und gibt etwa 12 bis 16 Stücke



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	**20 min**	**n/a**	**40 min**

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG

- **6 x** Eiweiß
- **100 g** Zucker
- **100 g** gemahlene Haselnüsse
- **100 g** geraspelte Schokolade
  Zartbitterschokolade

CREME

- **1 Tafel x** Halbbitterschokolade
  Rittersport
- **1/2 Würfel** Palmin
- **400 ml** Schlagsahne
- **2 Paket** Vanillezucker
- **2 Paket** Sahnesteif

Werkzeuge

- Schüssel
- Gummilippe
- Springform
- Waage

Zubereitung

01 Eine 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180° vorheizen.

02 6 Eiweiß steif schlagen dabei 100 g Zucker langsam einrieseln lassen.

03 100 g gemahlene Haselnüsse mit 100 g geraspelte Schokolade mischen. Und vorsichtig unter den Eischnee heben

04 Den Teig in die Springform geben und bei 180° 20 bis 30 Minuten backen.

05 Komplett auskühlen lassen und danach aus der Form entnehmen.

06 1 Tafel Halbbitterschokolade (Rittersport) mit einem 1/2 Würfel Palmin langsam im Wasserbad auflösen von der Kochstelle nehmen und 3 EL flüssige Sahne unterrühren.

07 Die restliche Sahne mit 2 Pck. Vanillezucker und 2 Pck. Sahnesteif, steif schlagen

08 Die Sahne auf dem Kuchen verteilen und Schokomasse drauf streichen.

09 Mit einer Gabel die Schokomasse unter die Sahne zupfen, sodass oben alles braun ist.

10 Nicht zu tief zupfen, damit innen ein weißer Sahnestreifen bleibt.