Opera Schnitten



Von Kuchenfee

Wenn der erste Anschnitt einer Opera Schnitte das Licht trifft, sieht man die feinen Schichten ganz klar im Profil: drei dünne Mandelböden, gefüllt mit **Kaffee-Tränke, Schoko-Ganache und ungarischer Buttercreme**, oben abgeschlossen mit einem glänzenden Schokoladenüberzug. Genau dieser saubere Aufbau in vier hauchdünnen Etagen macht den Reiz des französischen Klassikers für mich aus.

Ich arbeite hier mit einem klassischen Joconde-Boden aus steifem Eiweiß und gemahlenen Mandeln, weil er dünn ausgebacken bleibt und trotzdem genug Stand hat, um drei Schichten zu tragen. Die Buttercreme ist eine ungarische Variante, also reichhaltig und samtig durch den heißen Zuckersirup, der unter die aufgeschlagenen Eigelbe geschlagen wird. Wichtig ist nur eines: **die Schnitten nach dem Zusammensetzen mindestens drei bis vier Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen**, sonst lassen sich die Schichten beim Schneiden nicht sauber trennen. Hier kommt mein Rezept für die Opera Schnitten:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**20 min**	**n/a**	**30 min**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

JACONDE

3 x	Eiweiß
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
3 x	Eier
35 g	Zucker
110 g	Mandeln *gemahlen*
35 g	Mehl
25 g	Butter *flüssig*

TRÄNKE

30 g	Zucker
30 g	Wasser
80 ml	Kaffee *stark*

FÜLLUNG 1

300 g	Schokolade *zartbitter*
150 g	Sahne

FÜLLUNG 2

100 g	Eigelb *ca. 6 Stück*
130 g	Zucker
40 g	Wasser
150 g	Butter *weich*

GLASUR

150 g	Sahne
150 g	Schokolade *Zartbitter*
50 g	Glucose
1 TL	Butter

Werkzeuge

- Waage
- Winkelpalette
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Schneebesen

Zubereitung

1. JACONDE

01 Eiweiß und Zucker mit einer Prise Salz steif schlagen.

02 Eier und Zucker aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 10 Minuten).

03 Mehl und Mandelgrieß gründlich vermischen.

04 Eiweiß in 2-3 Portionen unter die Eiermasse haben.

05 Die trockenen Zutaten darauf sieben und mit Liebe unterheben.

06 Zum Schluss die flüssige Butter vorsichtig unterheben. Am besten in einem dünnen Strahl einlaufen lassen, während das Mehl fast fertig untergehoben ist.

07 Die Masse auf ein Blech geben, gleichmäßig verstreichen und in der mittleren Schiene im Backofen backen bis hellgold.

08 Nach dem Backen ein weiteres Backpapier auf die gebackene Fläche geben und das Ganze stürzen, sodass auf beiden Seiten des Jaconde ein Backpapier ist und bleibt. ???? Vollständig auskühlen lassen.

09 In 3 gleich lange Streifen schneiden und für die Weiterverarbeitung reservieren.

10 Backofen vorheizen auf 190°C Umluft vorheizen.

11 Backzeit ca. 6 – 12 Minuten.

2. TRÄNKE

01 Zucker und Wasser zusammen sprudelnd aufkochen.

02 Den Kaffee dazu geben, verrühren und abkühlen lassen.

3. FÜLLUNG 1

01 Schokolade hacken.

02 Sahne aufkochen und über die gehackte Schokolade geben.

03 Zwei Minuten stehen lassen und dann gründlich verrühren bis alles geschmeidig ist.

04 Komplett abkühlen lassen.

4. FÜLLUNG 2

01 Eigelb 5 Minuten aufschlagen.

02 Zucker und Wasser aufkochen, bis die Flüssigkeit 119°C erreicht, dann zügig, in dünnem, gleichmäßigem Strahl in die weiterhin aufschlagenden Eigelb geben.

03 Weiterschlagen, bis die Masse wieder auf Raumtemperatur ist.

04 In Würfeln die weiche Butter dazu geben.

05 Alles geschmeidig schlagen und reservieren.

5. GLASUR

01 Schokolade hacken.

02 Sahne mit Glucose aufkochen und über die Schokolade geben.

03 Kurz stehen lassen und dann geschmeidig rühren.

04 Butter einrühren und abkühlen lassen.

6. ZUSAMMENSETZUNG

01 Den ersten Jaconde-Streifen mit der Tränke bestreichen. Etwa eine Hälfte der Fülle2 darauf verstreichen.

02 Den nächsten Streifen auflegen, erneut tränken und eine Hälfte der Fülle1 darauf verteilen.

03 Den nächsten Streifen auflegen, erneut tränken und mit der restlichen Fülle2 bestreichen.

04 Den letzten Streifen auflegen, erneut tränken und mit der restlichen Fülle 1 bestreichen. Für exakte Resultate etwas der Fülle reservieren.

05 Die Schnitte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

06 Nach Bedarf die Seiten etwas trimmen und mit der reservierten Fülle einstreichen. Erneut kalt stellen für mindestens 30 Minuten.

07 Die Schnitte mit der Glasur überziehen und nach Bedarf mit Schokostreuseln am Rand und etwas Nussnougat-Creme auf der Oberseite ausgarnieren.