

Schoko Pudding Schnitten vom Blech

Von Kuchenfee

Drei Schichten Schokolade, dazwischen eine cremige Vanillepuddingschicht und eine aufgeschlagene Schoko-Sahne-Ganache: Diese **Schoko Pudding Schnitten vom Blech** sind genau die Sorte Kuchen, bei der ich immer zwei Stücke esse statt einem. Im Anschnitt seht ihr drei klare Schichten plus Glasur, und genau dieser Look macht die Schnitte zum Hingucker auf dem Kaffeetisch. Ich arbeite hier nicht mit fertiger Glasur, sondern setze auf eine echte **Ganache aus Kuvertüre, Sahne und Nougat**, die samtig auf der Zunge zergeht.

Das Rezept braucht etwas Planung, weil die Ganache über Nacht im Kühlschrank ruhen muss, damit sie sich am Tag darauf fluffig aufschlagen lässt. Wichtig ist nur eines: **Butter und Eier müssen Raumtemperatur haben**, sonst bekommt ihr den Rührteig für den Boden nicht hell und luftig. Eiskalte oder geschmolzene Butter bindet keine Luft, dann wird der Boden flach. Hier kommt mein Rezept für die saftigen Schoko Pudding Schnitten vom Blech mit drei Schichten:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	45 min	n/a	55 min

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

- 250 g Butter
 - weich
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 x Eier
- 250 g Mehl
- 1 EL Kakao
- 1/2 TL Backpulver

FÜLLUNG 1:

- 600 ml Sahne
- 200 g Kuvertüre
 - Zartbitter
- 1 Sahnesteif

Päckchen

FÜLLUNG 2:

- 420 ml Milch
- 1 Vanillepuddingpulver

Päckchen

- 3 EL Zucker
- 1 Vanillinzucker

Päckchen

GLASUR

- 60 ml Sahne
- 50 g Kuvertüre
- 100 g Nougat

Zubereitung

1. BODEN

- 01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
- 02 Butter, Zucker & Salz schaumig schlagen.
- 03 Ein Ei nach dem anderen gründlich einrühren.
- 04 Mehl, Kakao & Backpulver mit einander vermischen & kurz unter die Masse laufen lassen.
- 05 Die Masse gleichmäßig auf das Blech verteilen.

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät

06 Im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten backen. Danach 100% auskühlen lassen.

2. FÜLLUNG 1:

01 Kuvertüre hacken & schmelzen.

02 Sahne unterrühren bis alle cremig ist.

03 Abgedeckt über Nacht (!!!) im Kühlschrank abkühlen lassen.

3. FÜLLUNG 2:

01 Pudding nach Packungsanleitung herstellen.

4. ZUSAMMENSETZEN

01 Boden vom Blech stürzen, Backpapier entfernen und in 2 Böden schneiden. Einer der Böden wieder aufs Blech geben und einen Backrahmen umstellen.

02 Den noch heißen Pudding auf den Boden geben und glatt streichen.

03 Den Kuchen über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.

04 Am nächsten Tag Füllung 1 mit Sahnesteif steifschlagen und im Rahmen, auf dem Pudding verteilen. Den zweiten Boden darauf geben und andrücken. Erneut 2 Stunden kalt stellen.

05 Für die Glasur Sahne & Kuvertüre mit einander erwärmen und verrühren, dann den Nougat einrühren & auf den Kuchen geben. Alles zügig glatt streichen und fest werden lassen.

06 Die Rahmen entfernen. Den Kuchen portionieren und nach Wunsch mit etwas Schlagsahne & Schokolade ausgarnieren.