Schokoladen-Mandel-Boden

Von Kuchenfee

Ergibt 5 Böden a 25cm Durchmesser. Gebacken bei 210°C Ober-Unterhitzte vorgeheizt.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	**n/a**	**n/a**	**n/a**

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **325 g** Eigelb
- **130 g** Zucker
- **300 g** Marzipan Rohmasse
- **30 g** Wasser
- **500 g** Eiklar
- **225 g** ZuckerSalz
- **290 g** Mehl
- **65 g** Kakaopulver

Zubereitung

01 Ofen vorheizen. 5Backbleche mit jeweils 5Backpapieren auslegen, auf denen jeweils ein ca.25cm großer Kreis makiert ist.

02 Marzipan,Zucker & Wasser in eine Schüssel geben & geduldig vermengen bis alles eingearbeitet ist. Dann in kleinen portionen das Eigelb dazugeben bis alles eine cremige Masse ergibt & für ca. 5minuten aufschlagen.

03 Eiklar in der Küchenmaschine anschlagen & nach kurzer Zeit den Zucker sowie das Salz einrieseln lassen. Den Eischnee steif schlagen lassen.

04 Ca. 1/3 der Eiweissmasse unter die MarzipanEigelbMasse heben, bis alles etwas aufgelockert ist & dann das restliche Eiweiss unterheben (***mit ganz viel Liebe & Gefühl bitte!***). Zum Schluss wird noch das durchgesiebte Mehl mit dem Kakaopulver unter die Masse gehoben.

05 Die Masse auf alle 5 Bleche verteilen & mit einer Palette in die makierte Größe streichen.

06 So schnell wie möglich alle 5 Böden backen, jedoch immer darauf achten das die **Temperatur nicht zu stark fällt** da sonst die Masse flüssig wird & nicht mehr in Form bleibt.

07 Abkühlen lassen, Backpapier vorsichtig abziehen, nach Bedarf etwas trimmen und zuschneiden & mit beliebiger Creme füllen.