

Nussmischung-Kuchen mit Schokoladenglasur

Ich hatte schon lange keinen Nusskuchen mehr gebacken. Essen Sie einen solchen ab und zu auch sehr gerne? Ich hatte wirklich großen Appetit auf ein Stück guten Nusskuchen.



Mit Nussmischung

Sie werden sich wundern, ich bereite ihn nicht auf die gewöhnliche Art und Weise zu. Wobei man einfach nur geriebene Haselnüsse und Mandeln verwendet.

Ich habe zwei Packungen mit einer Nussmischung aus vier etwas ausgefallenen Nussorten ausgewählt und gekauft. Und diese einfach in der Küchenmaschine für den Kuchen fein gerieben.

Erstaunt war ich nur, dass die geriebenen Nüsse zwar eine gewohnt helle Farbe hatten. Der fertige Kuchen jedoch recht dunkelbraun daher kommt. Vermutlich kommt dies vom Backen der Nussbestandteile.



Leckerer Nusskuchen

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g geriebene Nüsse verwenden.

Für die Nussmischung:

- 300 g Mandeln-, Cashew-, Pekanuss- und Walnusskerne

Für die Glasur:

- 100 g Blockschokolade
- eine Portion Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 170 °C

Nüsse in der Küchenmaschine fein reiben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g geriebene Nüsse verwenden.

Rührkuchen in einer Kasten-Backform die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Schokolade in grobe Stücke zerteilen, in eine Schale geben und im Wasserbad schmelzen. Eine Portion Butter dazugeben. Alles gut vermischen.

Mit einem Backpinsel oder eventuell auch einem Löffel die Glasur auf den Kuchen aufbringen.

Abkühlen lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Brownies

Ich hole diesen Beitrag von Ende Oktober jetzt Ende November nochmals hervor. Denn im Oktober fand das erste Testbacken für die Honigküchlein statt. Nun, Ende November, backt der Weihnachtsmann die finalen Plätzchen für den Versand an seine Schützlinge, die ihre Weihnachtsplätzchen noch vor Beginn der Adventszeit bekommen sollen.

--

Sie kennen sicherlich Brownies und haben schon diverse davon gebacken? Dann ist dieses Rezept natürlich nichts neues für

Sie. Ich oute mich hier einmal: Es sind die ersten Brownies, die ich in meinem Leben gebacken habe. Als zweite Sorte Adventsplätzchen für die Familienangehörigen in der Adventszeit.

Gut, Schokoladen- oder Kakaokuchen habe ich schon diverse gebacken, und diese sind immer gut gelungen. Nicht aber diese kleinen Schokoküchlein, weltbekannt als Brownies.



Exzellente Brownies

Ich habe natürlich im Internet recherchiert, um ein gutes Rezept zu finden. Und bin auf der Website gutekueche.at auf dieses Rezept gestoßen. Es erschien mir einfach, aber gut. Und da ich die Plätzchen, die ich im November für die Familienangehörigen backen will, gerne vorher probieren und essen will, musste natürlich ein Testbacken her, damit ich dies bei diesen Brownies durchführen kann.

Und, ich muss sagen, die Brownies sind gut gelungen und schmackhaft. Ich wusste zwar nicht, was Zartbitterschokolade und Halbbitterschokolade bedeutet. Denn mein Discounter hatte

nur Bitterschokolade mit 70 % Kakaoanteil. Und dann die gewöhnliche Vollmilkschokolade. Da dies ein erster Backtest ist, habe ich eine Tafel „Feinherb“ und eine Tafel „Alpenmilch“ gekauft. Okay, das ist sicherlich nicht bitter genug. Aber es reicht aus, um die Brownies zu testen. Und für die eigentlichen Advents-Brownies besorge ich dann doch eher Bitterschokolade. Dann werden die Brownies auch so richtig dunkelbraun, wie man sie aus der Werbung und aus Kochsendungen kennt.



Beim nächsten Mal deutlich dunkler

Übrigens, was macht man, wenn ein Rezept einen Anteil von 85 g ausweist? Die Tafel Schokolade aber 100 g Gewicht hat? Genau abwiegen und portionieren? Nein, ich habe beide Tafeln im Ganzen genommen. Und einfach einen Teil der Butter weggelassen. Das Ergebnis ist dennoch gut geworden,

Für 18 Portionen:

- 85 g Zartbitterschokolade

- 85 g Halbbitterschokolade
- 170 g Butter
- 4 Eier
- 180 g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 140 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Fett zum Einfetten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C

Eine eckige Blechkuchenform/Springform oder auch eine große, rechteckige Auflaufform mit dem Backpinsel mit Fett einfetten.

Die Schokolade klein zerbrechen und in einen kleinen Topf geben. Die Butter dazugeben. Alles unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Puderzucker und Vanillezucker dazugeben. Alles schaumig rühren. Schokolade-Butter-Mischung tröpfchenweise dazu geben und alles gut verrühren. Schließlich das Mehl mit dem Salz dazugeben und ebenfalls alles gut verrühren.

Teig in die gefettete Back- oder Auflaufform geben und gut verteilen. Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

In kleine Rechtecke schneiden und in eine Schüssel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schoko-Grieß-Plätzchen



Mit Hartweizengrieß

Einfache Advents-Plätzchen bereitet man aus einem Butter-Plätzchen-Teig zu. Dieser wird verknetet, zu einer Kugel gerollt und im Kühlschrank ruhen gelassen.

Dann rollt man ihn mit einem Nudelholz dünn auf einem bemehlten Arbeitsbrett aus und sticht mit Plätzchen-Formen Plätzchen daraus aus.

Diese gibt man auf ein mit einem Backpapier belegtes Backblech und bäckt die Plätzchen im Backofen.

Ich habe bei diesem Rezept die Zutaten in zweierlei Weise abgeändert. Ich habe Weizenmehl durch Hartweizengrieß ersetzt. Dadurch werden die Plätzchen knuspriger und bekommen einen gewissen Crunch.

Und ich habe eine Tafel Bitterschokolade in der Küchenmaschine fein geraspelt und zum Plätzchenteig gegeben. Auf diese Weise erhält man Schoko-Plätzchen.

Für etwa 100 Plätzchen (5 Backbleche)

- 500 g Hartweizengrieß
- 120 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- 2 Eier
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Tafel Bitterschokolade (85 % Kakao-Anteil)

Zusätzlich: Viele Plätzchen-Ausstechformen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std.
| Backzeit jeweils 15 Minuten



Butterkekse als Schoko-Variante

Schokolade in einer Küchenmaschinen fein raspeln.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Ein Backpapier auf ein Backblech legen.

Ein großes Schneidebrett bemehlen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, einen Teil davon auf dem Schneidebrett 2–3 mm dick mit dem bemehlten Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Restlichen Teig dann in mehreren Arbeitsschritten wieder mit dem Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen, bis der Teig verbraucht ist. Je wärmer der Teig wird, umso schwieriger wird das Ausrollen, man muss also dafür sorgen, dass alle Arbeitsgeräte gut bemehlt sind.

Ausgestochene Plätzchen auf das Backpapier geben.

Backblech auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backblech herausnehmen. Plätzchen gut abkühlen lassen. Dann vom Backblech nehmen und in eine Schüssel geben.

Weitere Plätzchen auf einem weiteren Backblech mit Backpapier in weiteren Durchhängen backen.

Plätzchen eventuell nach Bedarf weiter dekorieren und bearbeiten.

Oder in einem Vorratsbehälter oder Blechdose aufbewahren und zum Advent servieren.

Guten Appetit!

Dinkelkuchen mit Schokolade,

Mandeln und Feigen



Mit Puderzucker bestäubt

Schokolade kann man gut für einen Rührkuchen verwenden. Sie gibt dem Kuchen Geschmack und zugleich Festigkeit, denn sie erhärtet nach dem Backen beim Erkalten des Kuchens. Man kann hier gut variieren mit Vollmilch-, Bitter- oder auch weißer Schokolade, wie ich es in diesem Rezept getan habe.

Und Mandeln in der Schokolade geben dem Kuchen, nachdem sie mit der Schokolade in der Küchenmaschine fein gehäckselt sind, etwas crunchigen Biss.

Trockenfrüchte bieten sich von jeher an für Kuchen oder Gebäck jedweder Art. Nicht nur in der bald kommenden Adventszeit. Auch hier kann man variieren zwischen Rosinen, Sultaninen, Feigen oder Datteln.

Für den Rührteig verwende ich hier Dinkelmehl, das dem Kuchen zusätzlich noch einen nussigen Geschmack verleiht. Und den Kuchen etwas dunkler macht.

Ansonsten ist es ein normaler Rührkuchen nach dem Grundrezept. In den eben die besagten, in der Überschrift genannten Zutaten zusätzlich hinzukommen.

Einzigste Variation ist, dass ich aufgrund dessen, dass Schokolade und Feigen eine zusätzliche Süße in den Kuchen bringen, den Zuckeranteil des Kuchens von 250 g auf 100 g reduziere.

Und ein zusätzliches Ei sicherheitshalber für mehr Festigkeit hinzugebe.



Rührkuchen mit Variation

Melonen-Trauben-Torte



Frisch, fruchtig, lecker

Tortenboden bereitet man normalerweise der Einfachheit halber aus Toastbrot-Scheiben oder Butterkekse mit flüssigem Fett, also Butter oder Margarine, zu. Man zerkleinert erstere und mischt es mit dem Fett. Und gibt alles in eine Backform mit Backpapier, stampft es zu einem Boden zusammen und lässt alles wieder im Kühlschrank erhitzen und fest werden.

Fertig ist der Tortenboden ohne Backen.

Man kann dies sogar noch raffinierter zubereiten.

Denn man kann anstelle eines Teils des Fettes auch einfach eine Tafel Bitter-Schokolade mit hohem Kakao-Anteil verwenden.

Diese lässt man in einem Topf schmelzen und mischt sie dann mit dem Fett.

Dazu die Toastbrot-Würfel oder kleingehackten Butterkekse, schön gemischt, ebenfalls in die Backform gegeben, und nach einer Stunde hat man ebenfalls aus dem Kühlschrank einen dunklen, schokoladenhaltigen, leckeren Tortenboden, auch ohne Backen.

Bei der Füllmasse kann man variabel sein. Obst jeglicher Art bietet sich an.

Entweder geputzt und kleingeschnitten. Oder mit dem Pürierstab fein püriert.

Hier wird die erstere Variante bevorzugt.

Als weitere Füllmasse, um die Torte sozusagen abzurunden, wird Natur-Joghurt verwendet, in dem Blattgelatine geschmolzen wird. Dies kommt als zusätzliche Masse auf das Obst und erhärtet dann über Nacht im Kühlschrank.

Für den Boden:

- 1 Tafel Bitter-Schokolade (85 % Kakaoanteil, 125 g)
- 125 g Butter
- 10 Toastbrot-Scheiben (1 Packung)

Für die Füllung:

- 1 Honigmelone
- 1 großer Zweig grüne Trauben
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Mit dunklem, schokoladehaltigem Boden

Backpapier in einer Spring-Backform ausbreiten.

Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel geben und in eine Schüssel geben.

Schokolade und Fett zusammen in einem kleinen Topf auf dem Herd schmelzen.

Beides auf die Toastbrot-Würfel geben und alles gut vermischen.

In die Backform geben, mit dem Stampfgerät fest stampfen und eine Stunde im Kühlschrank erhärten lassen.

Obst putzen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit Wasser einweichen.

Etwas Joghurt in einem Topf erhitzen.

Gelatine ausdrücken, in das Joghurt geben und unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen.

Restliches Joghurt dazugeben und alles gut vermischen.

Obst auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Joghurt mit der Gelatine darüber geben und ebenfalls gut verteilen.

Backform über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte stückweise anschneiden.

Servieren. Guten Appetit!

Mousse au chocolat



Sehr cremig und lecker

Hier habe ich ein altes, ausgedrucktes Rezept für Mousse au chocolat in einem meiner Kochbücher gefunden.

Da ich dieses Dessert schon sehr lange nicht mehr zubereitet habe, dachte ich mir, dass es gut für den Weihnachtsabend passt.

Es gelingt wirklich sehr gut, schmeckt hervorragend und ist sehr cremig. Man schmeckt richtig, dass es frisch zubereitet wurde.

Mandel-Makronen



Leckere Makronen

Meine zweiten Plätzchen in diesem Jahr für die Adventszeit, die ich nicht an die Verwandtschaft verschicke. Sondern allein für mich zum Genießen zubereite und backe.

Ich hatte mir schon selbst ein Rezept überlegt und kreiert, wie diese Makronen zuzubereiten sind. Eischnee, gemahlene Mandeln und Zucker. Dazu Obladen, auf die man die Mandelmasse mit einem Spritzbeutel aufspritzt. Mehr braucht es nicht.

Ich habe dennoch im Internet nach einem Rezept für solche Makronen gesucht. Aber ich fand keine Neuheiten über die Zubereitung. Die Rezepte besanden meistens aus den schon selbst überlegten Zutaten. Nur einige Verfeinerungen fand ich in einigen Rezepten, wie z.B. die Zugabe von Zitronenschalen-Abrieb. Ich habe das anders gemacht. Und die Verfeinerungen nicht aufgriff. Nur die erwähnten Grundzutaten.

Wie man allerdings mit weniger Zutaten, wie ich sie verwende, wie es in einem Rezept vermerkt ist, mehr Plätzchen zubereiten kann, als es mir gelungen ist, ist mir etwas schleierhaft. Nun gut, man spritzt eben weniger Mandelmasse auf die Obladen. □

Diese Plätzchen sind einfach zuzubereiten, gelingen sehr gut und schmecken hervorragend.

Haselnuss-Plätzchen mit Bitter-Schokolade



Mit vielen ...

Meine ersten Plätzchen in diesem Jahr für die Adventszeit, die ich nicht an die Verwandtschaft verschicke.

Sondern allein für mich zum Genießen zubereite und backe.



... verschiedenen Ausstechformen

Diese Plätzchen sind einfach zuzubereiten, gelingen gut und schmecken sehr lecker.

Der Teig ist im Grunde ein einfacher Mürbeteig, nur wird er hier eben mit einem Anteil gemahlener Haselnüsse zubereitet. Sie können sich beim Teig auch durchaus an meinem Grundrezept für Mürbeteig orientieren.

Der Teig ist aufgrund der Haselnüsse recht weich.



Jeweils zur Hälfte mit Schokolade bestrichen

Vergessen Sie auf keinen Fall, beim Ausrollen des Teiges auf dem Arbeitsbrett für das Arbeitsbrett und das Backholz Mehl zu verwenden.

Schokolade-Chili-Kuchen mit Quinoa



Mit Quinoa, Schokolade und Chili

Ein weiterer Kuchen mit Quinoa. Also mit Quinoamehl anstelle Weizenmehl. Der erste Kuchen mit Quinoamehl war gut gelungen und das Quinoamehl hat gebacken sehr gut geschmeckt. Also sehr kräftig und gehaltvoll.

Eine weitere Zutat für diesen Kuchen ist eine Tafel Vollmilch-Schokolade.

Und als Kontrast dazu gebe ich zwei kleingehäckselte Chili-Schoten in den Rührteig.

Die Chili-Schoten schmecken man aber fast gar nicht. Der Kuchen hat nur im Nachgeschmack eine ganz leicht scharfe Note.

Ansonsten ist es ein ganz normaler Rührkuchen aus Rührteig.

Trauben-Schokolade-Joghurt-Torte



Sehr gelungene und leckere Torte

Diese Torte ist exzellent gelungen. Sie ist fest und kompakt. Und schmeckt wirklich hervorragend. Eine Eigenkreation.

Ich habe für das Schokoladige in der Füllmasse eine Tafel Schokolade mit 85 % Kakaoanteil verwendet, geschmolzen und mit dem Joghurt verrührt.

Man kann statt dessen auch gleich ein Schokoladenjoghurt verwenden. Fraglich ist nur, ob man dies in einem großen Becher mit 500 ml beim Supermarkt bekommt.

Die verwendete Blattgelatine, 6 Stück, reicht für die

Füllmasse genau aus und machen diese kompakt und schnittfest.

Geben Sie vor dem Servieren der Tortenstücke jeweils etwas Puderzucker darauf. Ich hatte keinen mehr vorrätig und habe stattdessen Kandiszucker in der Küchenmaschine pulverig gehäckselt und darauf gegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:1244]

Schokoladen-Tarte



Süß und schokoladig

Eine Schokoladen-Tarte bereitet man nach dem Grundrezept für eine Tarte zu.

Für Geschmack sorgt eine Tafel Schokolade, mit 85 % Kakaoanteil.

Für Süße sorgt etwas Zucker.

Die Tarte ist einfach und schnell zubereitet und gebacken.

Und sie schmeckt sehr lecker und fein.

[amd-zlrecipe-recipe:1223]

Süße Pizza

Hier habe ich eine Pizza zubereitet, klassisch mit einem frischen, leckeren Hefeteig. Aber nicht mit klassischen Zutaten. Sondern mit süßen Zutaten.

Zuunterst ein Glas Birnen-Marmelade.

Darauf ein Erdbeermus. Aus frischen Erdbeeren, die ich in der Küchenmaschine zu Mus püriere. Eine Ähnlichkeit des Mus zu einer Tomatenschicht auf einer klassischen Pizza ist natürlich gewünscht. Leider sieht man das Erdbeermus unter der Schokoladenschicht nicht mehr sehr deutlich.

Darauf Pflaumenviertel. Man könnte sie auch mit Champignonsvierteln vergleichen.

Darauf Bitterschokolade mit 85 % Kakaoanteil, die ich ebenfalls in der Küchenmaschine zerkleinere.

Als krönender Abschluss eine halbe Packung Pinienkerne, die ich mit dem Messer auf einem Arbeitsbrett kleinhacke.

Die fertig gebackene Pizza kommt natürlich über Nacht in den Kühlschrank. Denn ich möchte die Schokolade kalt und erstarrt haben. Und auch alle anderen Zutaten nicht warm essen, sondern die süße Pizza insgesamt eben kalt. Als Variante zu einem Kuchen oder einer Torte.

Die Pizza schmeckt hervorragend. Hervorherrschend ist der Obstgeschmack der Erdbeeren und Pflaumen. Die Bitterschokolade schmeckt gut und ist nicht zu dominant.

[amd-zlrecipe-recipe:1176]

Schweinegulasch in Schokoladen-Chili-Sauce mit Jasmin-Reis

Hier bereite ich das dritte Gericht in der Mikrowelle zu.

Passend zur schnellen Zubereitung in der Mikrowelle verwende ich dieses Mal für das Gulasch sowohl frisches Schweinefleisch aus dem Schweinenacken. Als auch – womit ich meine Vorräte in der Speisekammer endlich einmal aufbrauchen kann – auch zwei Dosen Gulaschsuppe.

Das Gulasch peppe ich etwas auf mit getrockneten Chilischoten und etwas Schokolade.

Dazu als Beilage zwei Packungen vorgegarter Jasmin-Reis, der in der Mikrowelle in zwei Minuten fertig ist.

[amd-zlrecipe-recipe:1142]

Schokolade-Quinoa-Kuchen

An meinem Geburtstag habe ich natürlich auch einen leckeren Kuchen gebacken.

Ich habe einen Rührkuchen zubereitet und gebacken.

Anstelle des Weizenmehls habe ich jedoch Quinoa verwendet und es in der Getreidemühle fein gemahlen.

Und ich habe den Kuchen dann noch mit einer Tafel Bitterschokolade mit 85 % Kakao verfeinert, die ich einfach in einer Schale in der Mikrowelle geschmolzen und zum Rührteig gegeben habe.

Der Rührteig mit dem Quinoa-Mehl ist sehr kompakt und er geht auch beim Backen nicht sehr stark auf.

Somit erhält man einen sehr kompakten Kuchen, der etwas pulverig gerät, aber einen schönen Schokoladengeschmack hat.

[amd-zlrecipe-recipe:1137]

Kirsch-Schokolade-Tarte

Eine Tarte nicht ganz nach dem Grundrezept, sondern mit anderem Boden.

Es stellte sich nach dem Backen und dem ersten Probieren heraus, dass der Cornflakes-Boden etwas zu dick ist für diesen Belag aus Kirschen und Schokolade.

Ein dünnerer Mürbeteig oder auch Hefeteig hätte dieses Mal besser gepasst.

Ich bilde den Boden aus kleingestampften, dunklen Cornflakes. Über diese gebe ich flüssige Butter. Und lasse den Boden in der Spring-Backform eine Stunde im Kühlschrank erkalten und erhärten.

Die Füllung bilde ich aus entkernten, halbierten Kirschen.

Und kleingehäckselter Bitterschokolade mit 85 % Kakaoanteil.

Darüber kommt eine Eierstichmasse wie bei den normalen Tartes nach dem Grundrezept.

Die Schokolade färbt die Eierstichmasse natürlich schwarz, so dass man eine schwarze Tarte erhält.

Aber Kirschen und Schokolade passen geschmacklich gut zusammen.

Und so schmeckt diese Tarte wirklich sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1122]

Schoko-Toast-Torte

Ich wollte eine Packung Toastbrot anders verwenden, als die Toastbrot-Scheiben einfach nur im Toaster zu toasten, mit Marmelade zu bestreichen und zu essen.

Also schaute ich im Internet, ob es eine andere Verwendung z.B. für einen Kuchen gibt.

Ich stieß auf ein Rezept für einen French-Toast-Schoko-Kuchen.

Wo genau ich dieses Rezept für den Kuchen im Internet fand, weiß ich leider nicht mehr so genau.

Ich habe das Rezept zwar übernommen, aber doch eine ganze Menge abgewandelt.

Somit ist dieser Kuchen eine Abwandlung eines French-Toast-Schoko-Kuchens.

Und ich erlaube mir, diese Zubereitung eine Torte zu nennen.

Es ist zumindest eine interessante Verwendung für eine Packung Toastbrot, wenn man diese anders als gewohnt verwenden will. Und für den einen oder anderen Leser hier sicherlich ein guter Hinweis.

Mein Fazit: Ich hatte beim Lesen des Rezeptes im Internet zuerst Bedenken, ob diese Torte überhaupt gelingt. Aber ich muss sagen, Daumen hoch, die Torte gelingt sehr gut. Sie schmeckt kräftig nach Schokolade und Kakao. Man schmeckt die Toastbrotsscheiben gut heraus und diese verleihen der Torte etwas Stabilität.

Die Glasur ist zwar relativ fest und stabil, sie hätte jedoch noch ein Blatt Gelatine mehr vertragen.

Und vor allem eines, diese Torte ist sehr sättigend!

[amd-zlrecipe-recipe:1072]