

Schokoladenschnitten

130g Butter mit
100g Zucker sowie
1 Prise Salz
1 TL Zimt und
1 TL Zitronensaft schaumig schlagen.
6 Eigelbe und
*130g zerlassene
Blockschokolade* dazugeben.
6 Eiweiße mit
100g Zucker zu Schnee schlagen und mit
130g Mehl unter den Teig heben. Den Teig auf ein mit
Backpapier ausgeschlagenes
Backblech streichen.
Backen: 20 min. bei 180°C (Ober-/Unterhitze)
*200g zartbittere
Schokolade* raspeln.
2 Eier
4cl Rum
400g Puderzucker und
*120g zerlassenes
Kokosfett* dazugeben. Den fertigen Boden stürzen, den Boden
teilen. Die Schokoladenmasse auf die eine Hälfte strei-
chen, die zweite Hälfte aufsetzen, den Rest der Masse
daraufgeben. Kühl stellen und in Schnitten schneiden.
Zubereitungszeit: 1,5 Stunden

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)