

# „KALTE WÜRFEL“ GETRÄNKTES SCHOKOLADEBISKUIT MIT PUDDINGCREME UND SCHOKOLADEGLASUR

## Für das Biskuit:

5 Eier, getrennt  
100 g Zucker  
50 g glattes Mehl  
30 g Backkakao  
1/2 TL Backpulver  
Prise Salz

## Sirup:

200 g Zucker  
250 ml Wasser

## Creme:

1 l Milch  
75 g Speisestärke und 75 g glattes Mehl  
200 g Zucker  
Mark 1 Vanilleschote oder 2 Pkg Vanillezucker  
1 TL abgeriebene Schale einer Zitrone  
250 g Butter auf Zimmertemp.

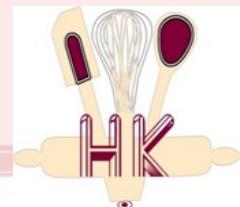
## Glasur:

180 g Kochschokolade/Kuvertüre  
80 ml Öl



## Zubereitung:

- Alle trockenen Zutaten vermischen (Mehl, Stärke, Kakao, Backpulver, Salz).
- Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und Zucker zu steifem Schnee schlagen.
- Eigelbe nacheinander und unter Rühren hinzufügen.
- Mit einem Schneebesen alle trockenen und gesiebten Zutaten unterheben.
- Teig in ein mit Backpapier belegtes Blech der Größe 25x35 cm füllen und glatt streichen. Bei 180°C im vorgeheizten Backofen 15-17 min backen.
- Backpapier entfernen, Biskuit zurück in das Blech geben und auskühlen lassen.
- Für den Sirup, Wasser mit Zucker aufkochen und noch 10 min bei mittlerer Hitze köcheln.
- Das kalte Biskuit mit einer Gabel an mehreren Stellen einstechen und mit dem heißen Sirup tränken.
- Den Pudding für die Creme zubereiten: In einer mittelgroßen Schüssel Speisestärke, Mehl, Zitronenschale und Mark der Vanilleschote mit 250 ml vom 1 l Milch gut verrühren, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind.
- Die übrigen 750 ml Milch zusammen mit dem Zucker aufkochen. Unter ständigem Rühren die Stärkemasse einfließen lassen. Sobald die Masse anfängt anzudicken, den Herd ausschalten und noch ein paar Minuten weiterrühren.
- Den Pudding mit Klarsichtfolie abdecken und gut auskühlen lassen.
- Die zimmerwarme Butter cremig rühren und den kalten Pudding löffelweise einrühren.
- Bestreicht das Biskuit mit der Creme und streicht sie so glatt und eben wie nur möglich.
- Schmelzt die Schokolade zusammen mit dem Öl über dem Wasserbad.
- Die warme Schokolade (darf nicht heiß sein) über die Creme geben. Das Blech in alle Richtungen kippen, damit sich die Glasur schön verteilt.
- Das Blech für min. 2 h in den Kühlschrank stellen. Nach dieser Zeit mithilfe eines in warmes Wasser getunkten Messers, Würfel herausschneiden, stets gut gekühlt servieren.
- Für den ultimativ erfrischenden Geschmack könnt ihr etwas Minzaroma in die Creme geben.



## LEDENE KOCKE

### Sastojci za koru:

5 jaja  
100 g šećera  
50 g glatkog brašna  
30 g kakaa za kuhanje  
1/2 kaškice praška za pecivo  
prstohvat soli

### Sirup:

200 g šećera  
250 ml vode

### Krema:

1 l mlijeka  
75 g gustina i 75 g glatkog brašna  
200 g šećera  
sjemenke 1 mahune vanilije ili 2 pak vanilin šećera  
1 kaškica naribane korice od limuna  
250 g maslaca na sobnoj temp.

### Glazura:

180 g čokolade za kuhanje/kuverture  
80 ml ulja



### Priprema:

- U jednoj posudi pomiješajte suhe sastojke (brašno, kakao, so, prašak za pecivo).
- Jaja podijelite na bjelanke i žumanjke.
- Bjelanke sa šećerom i prstohvatom soli umutite u čvrsti snijeg.
- Dodajte jedno po jedno žumance.
- Ručno umiješajte suhe i prosijane sastojke.
- Smjesu sipajte u pleh od 25x35 cm veličine, obložen pek papirom. Biskvit pecite u zagrijanoj rerni na 180°C gornji/donji grijajući 15-17 minuta.
- Izvadite ga iz rerne, skinite pek papir, vratite u kalup i ostavite da se ohladi.
- Skuhajte sirup od vode i šećera. Čim prokuha, smanjite na srednju vatru i kuhatje još ca. 10 min.
- Vreo sirup prelijte preko hladne kore. Sirup neće odmah natopiti koru, to traje nekoliko min. Kora se može malo izbockati viljuškom, da se ovaj proces ubrza.
- Zatim skuhajte puding za kremu: gustin, brašno, sjemenke mahune vanilije i koricu od limuna razmutite sa 250 ml od 1 litre mlijeka, da se dobije glatko "tjesto" bez grudvica.
- Ostatak od mlijeka prokuhajte sa šećerom. Kad mlijeko provrije, postepeno i uz stalno miješanje dodajte smjesu od gustina.
- Kad sve krene da se zgušnjava, ugasite šporet i na ugašenoj vatri nastavite da miješate još koji min.
- Zatim puding prekrijte plastičnom folijom, da se ne bi stvorila korica i ostavite da se dobro ohladi.
- Mikserom kremasto umutite maslac, pa dodajte kašiku po kašiku hladnog pudinga.
- Kremu nanesite po biskvitu i poravnajte.
- Na paru istopite čokoladu sa uljem. Toplu (ne vrelu) čokoladu prelijte preko kreme i razlijte po površini naginjanjem pleha u svim pravcima.
- Ostavite da se kolač dobro ohladi, pa sjecite na kocke.
- Po ukusu, u kremu možete dodati malo arome od mente.