

Zutaten für 1 Kuchen:

Böden:

10 Eiweiß auf Zimmertemperatur
Prise Salz
350 g Puderzucker
etwas Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
1 EL Essig (=10 ml)

Creme:

800 ml Milch
10 Eigelbe auf Zimmertemperatur
120 g Zucker
etwas Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
100 g Speisestärke
250 g weiche Margarine
200 g gemahlene Nüsse (z.B Mix aus Hasel- und Walnüssen)
125 g gehackte Zartbitterschokolade

Zum Einstreichen und Bestreuen:

500 ml GUMA Patisserie Creme
gemahlene Haselnüsse



Zubereitung:

- 1) Heizt den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vor. Mixt das Eiweiß mit einer Prise Salz cremig. Fügt nach und nach Puderzucker hinzu. Rührt so lange, bis ein stabiler Eischnee entstanden ist. Zum Schluss Essig einrühren.
- 2) Füllt den Eischnee in ein mit Backpapier ausgelegtes großes Backblech (40x30 cm) um und streicht ihn glatt. Backt ihn ca. 50-55 min lang. Danach nicht sofort herausnehmen, sondern Ofentüre öffnen und 5 min stehen lassen. Herausnehmen und Backpapier vorsichtig abziehen. Den Boden auskühlen lassen und an der langen Seite in 3 gleich breite Teile schneiden (jeder ist ca. 13 cm breit).
- 3) Bereitet den Pudding für die Creme vor. Rührt die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillepulver schaumig. Rührt die Stärke und 200 ml von der Gesamtmenge an Milch ein. Die restlichen 600 ml in einen Topf umfüllen und aufkochen.
- 4) Sobald die Milch kocht, rührt die Eigelb-Stärke-Mischung ein und kocht einen dickflüssigen Pudding. Dabei ständig rühren, damit nichts anbrennt. Pudding in einen flachen Behälter umfüllen, damit er schneller auskühlt und mit Frischhaltefolie abdecken, sodass diese ihn an der Oberfläche berührt. Bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen.
- 5) Schmelzt die gehackte Schokolade über einem Wasserbad. Wenn der Pudding ausgekühlt ist, mixt die zimmerwarme Margarine cremig und gibt löffelweise den Pudding dazu. Rührt bis der Pudding aufgebraucht und eine kompakte, cremige Masse entstanden ist. Zum Schluss gibt die gemahlene Nüsse dazu.
- 6) Halbiert die Puddingcreme und rührt in eine Hälfte die geschmolzene Schokolade ein. So habt ihr eine dunkle und eine helle Creme.
- 7) Schichten: 1. Baiserschicht – ½ der hellen Creme – ½ der dunklen Creme - 2. Baiserschicht – ½ der hellen Creme – ½ der dunklen Creme und 3. Baiserschicht.
- 8) Kuchen kühl stellen und in der Zwischenzeit GUMA Patisserie Creme aufschlagen und den Kuchen damit einstreichen. Mit gemahlene Haselnüssen bestreuen. Für mindestens 3-4 Stunden kühl stellen und genießen!

Tipps:

- a) In diesem Rezept lieber Margarine statt Butter verwenden, da ihr für die Stabilität des ganzen Kuchens auch eine stabile Creme benötigt.
- b) Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, vor allem das Eiweiß!
- c) Den Kuchen in einer Tortenglocke/Box und im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: ca. 2-3 Tage.

Sastojci za 1 kolač:

Kore:

10 bjelanaca na sobnoj temperaturi
prstohvat soli
350 g šećera u prahu
malo vanilije u prahu ili 1 vanilin šećer
1 kašika sirćeta (=10 ml)

Krema:

800 ml mlijeka
10 žumanaca na sobnoj temperaturi
120 g šećera
malo vanilije u prahu ili 1 vanilin šećer
100 g kukuruznog škroba
250 g omekšalog margarina
200 g mljevenih oraha (npr. mješavina lješnjaka i oraha)
125 g nasjeckane tamne čokolade

Za premazivanje i posipanje:

500 ml GUMA vrhnja za šlag
mljeveni lješnjaci



Priprema:

- 1) Zagrijte rernu na 150°C g/d grijači. Bjelanjke izmiksajte sa prstohvatom soli dok ne postanu kremasti. Postepeno dodajte šećer u prahu. Miješajte dok se ne formira stabilan snijeg. Na kraju umiješajte sirće.
- 2) Snijeg prebacite u veliki pleh (40x30 cm) obložen pek papirom i poravnajte. Pecite oko 50-55 minuta. Nakon toga nemojte ga odmah vaditi, već otvorite vrata od rerne i ostavite da odstoji 5 minuta. Izvadite iz rerne pa pažljivo skinite papir. Ostavite da se kora ohladi pa rezajući na dužoj strani podijelite na 3 jednako široka dijela (svaki je širok oko 13 cm).
- 3) Pripremite puding za kremu. Kremasto umutite žumanca sa šećerom i vanilijom. Umiješajte gustin i 200 ml od ukupne količine mlijeka. Preostalih 600 ml sipajte u šerpu i prokuhajte.
- 4) Kada mlijeko proključa, umiješajte smjesu od žumanaca i gustina i skuhajte gusti puding. Stalno miješajte da nebi zagorio. Prebacite puding u plitku posudu kako bi se što brže ohladio i prekritje prozirnrom folijom tako da dodiruje površinu. Ostavite na sobnoj temp. da se potpuno ohladi.
- 5) Isjeckanu čokoladu otopite na pari. Margarin na sobnoj temperaturi kremasto umutite pa mu kašiku po kašiku dodajte ohlađeni puding. Miksajte dok ne potrošite puding i dok ne dobijete lijepu gustu kremu. Na kraju umiješajte mljevene orahe/lješnjake.
- 6) Kremu prepolovite i u jednu polovinu umiješajte otopljenu čokoladu. Dakle, imate tamnu i svijetlu kremu.
- 7) Slojevi: 1. beze kora - ½ svijetle kreme - ½ tamne kreme - 2. beze kora - ½ svijetle kreme - ½ tamne kreme i 3. beze kora.
- 8) Stavite kolač na hlađenje a u međuvremenu umutite GUMA vrhnje za šlag i premažite kolač. Pospite mljevenim lješnjacima. Ostavite u frižideru najmanje 3-4 sata i uživajte!

Savjeti:

- a) U ovom receptu je bolje koristiti margarin umjesto maslaca, jer vam je potrebna gusta i čvrsta krema za stabilnost kolača.
- b) Svi sastojci trebaju biti sobne temperature, a posebno bjelanci!
- c) Čuvajte kolač u kupoli/kutiji za torte i u frižideru. Rok trajanja: ca. 2-3 dana