

Schokoladen-Schnitte | Erdbeeren | Hippen

(1 kleines Blech ca. 28 x 32 cm)



Boden:

170 g Nougat
80 g Cornflakes

Nougat schmelzen. Die Cornflakes zerbröseln und unter das Nougat rühren. Dünne auf ein Blech mit Backpapier streichen.

Schokoladenmousse:

75 g Milch
400 g Schlagsahne
2 Dotter
7 g Zucker
300 g Milkschokolade
2 Blätter Gelatine

Milch, 75 g Schlagobers, Dotter und Zucker vermengen und auf 85°C erhitzen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und danach in der warmen Masse auflösen.

Die Milkschokolade unter die warme Eiermasse rühren und abkühlen lassen.

Das restliche Schlagsahne aufschlagen und unterheben. Das Mousse auf den Cornflakes-Boden streichen und für mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Hippenmasse:

30 g Eiweiß (1 Stück)

30 g Staubzucker

30 g weiche Butter

25 g Mehl

8 g Kakaopulver

2 EL geriebene Haselnüsse

Alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren. Auf ein Blech mit einer Silikonmatte oder Backpapier dünn aufstreichen und mit geriebenen Haselnüssen bestreuen. Bei 160 °C ca. 12 Minuten backen. Von der Matte lösen und auskühlen lassen. In einer Keksdose aufbewahren.

Anrichten:

250 ml Schlagsahne

1 TL Vanillezucker

Frische Erdbeeren

Minze

Die Schnitte aus der Form heben und mit einem heißen Messer in längliche Schnitten schneiden. Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzsack füllen und auf die Schnitte dressieren. Mit frischen und pürierten Erdbeeren, Minze und Hippen dekorieren.