

# Herrlicher Kaffee - Schokolade

## Ingrédients

- 150g Eiweiß
- 150g Kristallzucker
- 150g Puderzucker
- 30g Kakao
- 700g flüssige Sahne
- 50g Puderzucker
- 30g Trablit
- 150g Mascarpone

## Préparation

1. Eiweiß zu schlagen.
2. Separat die beiden Zuckersorten mischen.
3. Wenn das Eiweiß festzuwerden beginnt, den Zucker nach und nach hinzufügen (warten Sie, bis jeder Löffel Zucker gut in das Eiweiß eingearbeitet ist, bevor Sie einen neuen hinzufügen).
4. Sobald der gesamte Zucker eingearbeitet ist und das Baiser fest, glatt und glänzend ist, den ungesüßten Kakaopulver hinzufügen und vorsichtig mit einem Gummispatel einarbeiten.
5. Sobald das Baiser homogen ist, spritzen Sie drei Kreise von 18cm Durchmesser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
6. In den auf 100°C vorgeheizten Ofen für etwa 1 Stunde stellen.
7. Sahne zu schlagen.
8. Wenn sie anfängt fest zu werden, den Puderzucker hinzufügen, dann den Mascarpone und schließlich das Trablit.
9. Wenn Sie es nicht haben, können Sie Kaffee Aroma oder sogar sehr starken Kaffee verwenden, aber in diesem Fall kenne ich die Mengen nicht, also fügen Sie den Kaffee nach und nach hinzu und probieren Sie die Sahne bei jedem Hinzufügen.
10. Die Sahne kühl stellen, bis zur Montage.
11. Montage: QS Schokoladenraspeln Optional: Schokoladendekorationen (Ich habe unterschiedlich große Schokoladenkreise gemacht, um meinen Kuchen zu dekorieren).
12. Auf die erste Baiserplatte spritzen Sie die Kaffeesahne.
13. Mit einer zweiten Baiserplatte abdecken, wieder Sahne daraufgeben und die Sahne mit Schokoladenraspeln bedecken.
14. Zum Schluss die letzte Baiserplatte auflegen und den ganzen Kuchen mit Sahne bedecken.
15. Den Rand mit Schokoladenraspeln bestreuen und nach Belieben dekorieren: mit Schokolade, Baiser, Sahne.
16. dann genießen!
17. ;- ) (Der Kuchen sollte natürlich im Kühlschrank aufbewahrt werden).