

Rüdiger G. Behrens

Tel.: 02594/840-94 40

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

info@tortenfoto.de

Bilderkuchen mit Whisky-Sauce

Rezeptzutaten

Zutaten:

159 g Zartbitter-Kuvertüre
180 g Butter und Butter für die Form
4 Eier
400 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Prise Salz
160 g Mehl
75 g Schokotröpfchen
1 Pck. Vanillesaucenpulver
400 ml Milch
100 g Schlagsahne
3 EL Whisky

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Kuvertüre grob hacken, mit 180 g Butter schmelzen. Masse abkühlen lassen. Eier mit 350 g Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Flüssige Schokomasse unterrühren, Mehl unterheben und die Schokotröpfchen untermischen. Teig in eine gefettete, rechteckige Form (ca. 20 x 40 cm) gießen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen
Vanillesauce nach Packungsangaben mit Milch, Sahne und ca. 2 EL Zucker zubereiten, Whisky unterrühren.
Erkalteten Schokokuchen aus der Form nehmen, in 6 x 5 cm große Rechtecke schneiden. Ausgeschnittene Tortenaufleger auf die Kuchenstücke legen.