

**Rüdiger G. Behrens**  
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## ***Tiffin***

Zutaten für eine 18 x 18 cm Backform:

50 g Rosinen  
2 EL Weinbrand  
120 g Zartbitterschokolade  
120 g Milkschokolade  
2 EL Zuckersirup  
175 zerbröselte Schokokekse  
50 g leicht geröstete Mandelblättchen  
25 g kandierte Kirschen, gehackt

Glasur:

100 g Zartbitterschokolade  
20 g Butter

Rosinen im Weinbrand 30 Minuten ziehen lassen. Schokolade, Butter und Sirup in einem Topf sanft erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Mandeln, Kekse, Rosinen mit Weinbrand sowie die Kirschen unter die Schokoladenmischung rühren. Den Teig in eine 18 x 18 cm große Backform geben und dort eine Stunde lang abkühlen lassen.

Für die Glasur Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen, glatt rühren und Kuchen damit überziehen. Alles über Nacht auskühlen lassen, dass die Schokoglasur hart und fest geworden ist. Evtl. die Glasur noch abtupfen, falls sich Wasserperlen gebildet haben sollten, bevor das Tortenfoto oben auf gelegt wird.

Sollten Sie statt einer 18 x 18 cm großen Backform ein übliches Backblech (40 x 40 cm) verwenden, müssen Sie die Backzutaten verfünffachen.