

Zuger Kirschwürfel

Zutaten für 24 Stück

Japonais Boden

2		Eiweiss	
1	Prise	Salz	Eiweiss Steif schlagen.
20	g	Zucker	Beigeben bis der Eischnee glänzt.
20	g	Zucker	Kurz darunter rühren, nicht mehr schlagen.
40	g	Haselnüsse, gemahlen	Sorgfältig darunter mischen.

Auf einem Backpapier ein Rechteck von 16x24 cm einzeichnen. Papier wenden und Japonais-Masse gleichmässig auf dem Feld verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 120°C etwa 60 Minuten backen. Boden vorsichtig stürzen und noch warm vom Papier lösen.

Biskuit

70	g	Zucker	
3		Eigelbe	Rühren bis die Masse hell ist.
3		Eiweiss	
1	Prise	Salz	Eiweiss steif schlagen.
2	EL	Zucker	Langsam unter Eischnee schlagen.
90	g	Mehl	Lagenweise mit dem Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Sorgfältig darunterziehen.

Masse auf einem mit Backpapier belegten Blechrücken austreichen (32x24 cm). In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220°C ca. 7 Minuten backen.

Biskuit herausnehmen, auf ein frisches Backpapier stürzen, mit einem feuchten Tuch über das obere Papier streichen und Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken und auskühlen lassen.

Schokoladen Creme

90	g	Rahm	Aufkochen, vom Herd ziehen.
120	g	Zartbitterkuvertüre	Hacken und unter den heissen Rahm rühren bis eine glatte Masse entsteht.
4	Blatt	Gelatine	Einweichen, in der warmen Schokoladenmasse auflösen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
1.5	dl	Rahm	Steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

Kirschsirup

6	EL	Zucker	
1.5	dl	Wasser	Aufkochen, Zucker darin auflösen, abkühlen lassen.
3	d	Kirsch	Dazu giessen, verrühren.

Würfel herstellen

Biskuit halbieren (16x24 cm) und eine Hälfte auf den Japonais-Boden setzen.

Biskuit mit der Hälfte des Sirups beträufeln.

Creme darauf verteilen.

Zweites Biskuit darauflegen und ebenfalls mit Sirup beträufeln.

Zugedeckt eine Stunde kühl stellen.

Biskuit in 24 Würfel à 4x4 cm schneiden (am besten geht es mit dem Elektromesser).

600 g Zartbitterkuvertüre, temperiert¹

Würfel auf einen Spachtel setzen und löffelweise mit Kuvertüre übergiessen. Auf einem Backpapier trocknen lassen.



¹ Anstelle von temperierter Kuvertüre 3x125g dunkle Kuchenglasur verwenden.