



hr1-DOLCE VITA

Julia Naumann Eiskaffee-Schnitte

ZUTATEN:

Boden:

9 Eier
225 g Puderzucker
200 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Semmelbrösel
100 g Schokostreusel
1 P. Backpulver
etwas Vanille

Füllung:

500 g Sahne
50 g Zucker
2 P. Sahnesteif
4 EL Eiskaffeepulver

ZUBEREITUNG

Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers zu Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Puderzucker und der Vanille schaumig rühren. Dann den Eischnee, die Haselnüsse, Semmelbrösel, Schokostreusel und das Backpulver unterheben. Alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180°C für ca. 30 Minuten backen.

Alle Zutaten für die Füllung zusammengeben und steif schlagen.

Nachdem der Kuchen gut ausgekühlt ist, wird von dem Rand ein schmaler Streifen abgeschnitten, zerbröseln und beiseitegestellt. Die Sahne auf dem restlichen Kuchen verteilen und die Kuchenbrösel obendrauf geben.