

Black-and-white-Cake

Zutaten

Zubereiten: ca. 40 Minuten
Kühl stellen: über Nacht

Für 12 Stück

1 Cakeform von ca. 30 cm Länge
Backpapier für die Form

Helle Masse:

1 dl Rahm
50 g Butter, in Stücken
300 g weisse Schokolade, zerbröckelt
175 g Butter-Guetzli, z.B. Petit Beurre,
zerbröckelt

Dunkle Masse:

1 dl Rahm
50 g Butter, in Stücken
300 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
175 g Butter-Guetzli, z.B. Petit Beurre,
zerbröckelt



Zubereitung

1. Helle Masse: Rahm aufkochen, Butter und Schokolade begeben, Pfanne von der Wärmequelle nehmen. Unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen. Guetzli darunter mischen, in die vorbereitete Form geben, glattstreichen.
2. Dunkle Masse: Gleich zubereiten wie helle Masse. Auf die helle Masse geben, zugedeckt über Nacht kühl stellen, fest werden lassen.
3. Kurz vor dem Servieren den Cake auf eine Platte stürzen, in Scheiben schneiden, auf Teller legen.

Mit Beeren oder Früchten servieren.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 548 kcal, 6 g Eiweiss, 38 g Fett, 46 g Kohlenhydrate.