

Leckere Schokoladenschnitte

Zutaten

Heller Teig:

4 Eier

4 EL Zucker

4 EL Mehl

1/2 Pck. Backpulver

Dunkler Teig:

8 Eier

8 EL Zucker

8 EL Mehl

1 Pck. Backpulver

2 EL Kakaopulver

Creme:

3 Pck. Puddingpulver mit Schokoladengeschmack

1 l Milch

12 EL Zucker

1 EL Kakaopulver

200 g Butter



Zubereitung

Für den hellen Teig die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und das mit Backpulver gemischte Mehl untermengen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Den dunklen Teig genauso wie den hellen zubereiten, nur in den dunklen das Kakaopulver mit untermengen. Zwei dunkle Teigplatten daraus backen.

In die Milch den Zucker geben und bei Hitze auflösen lassen, dann das angerührte Pudding- und Kakaopulver untermengen. Eine dickflüssige Creme kochen und abkühlen lassen.

Die Butter schaumig rühren und nach und nach den abgekühlten Pudding untermengen.

Auf einer der dunklen Teigplatten 1/3 der Creme verstreichen. Die helle Teigplatte darauf legen, wieder 1/3 der Creme streichen und mit der zweiten dunklen Platte zudecken. Die restliche Creme obendrauf verstreichen und nach Belieben

dekorieren. Guten Appetit!