

Meine Schokoladinas

© Marianne Brendel

Zutaten

500 g Palmin
500 g Puderzucker
600 g Blockschokolade
150 g Vollmilch Kuvertüre
8 Eier
2 Pck. Vanillezucker
0,1 L echter, kubanischer Rum
2 Pck. eckige Oblaten

Zubereitung

Palmin in einem großen Kochtopf auf Elektro Stufe 3 (von 6 möglichen) langsam erhitzen, Blockschokolade und Kuvertüre hinzufügen und ständig rühren, bis die Masse flüssig geworden ist.

Topf von der Kochstelle nehmen. Puderzucker hinzufügen und mit dem Mixer einrühren. Die Eier, den Vanillezucker und den Rum hinzufügen und kräftig mixen.

Deckel auf den Topf und raus ins Freie. Je nach Temperatur muss nun der Topf draußen stehen gelassen werden, so dass eine gut streichfähige Masse entsteht (je nach Außentemperatur ca. 1 Stunde).

Abwechselnd Oblate und Schokoladenmasse übereinander türmen, so dass zwischen 4 Oblaten 3 Schichten Schokoladenmasse entstehen. Diese dann mit einem Frühstücksbrett beschweren. Am Schluss noch den Turm von Oblaten, Schokolade und Frühstücksbrettchen mit ein paar Büchern beschweren. Den entstandenen Turm über Nacht in einen kühlen Raum stellen bis das Gebilde schnittfest ist.

Am nächsten Tag: Rauten schneiden und fertig

