



Schokoladenschnitten mit Zitrone & Avocado

Für die Zitronencreme benötigt ihr Lemon Curd. Ich koche es immer selbst, da es wesentlich besser schmeckt als gekauftes. Ihr könnt es auch schon ein paar Tage vorher zubereiten.

Lemon Curd* (nach [Aurelie Bastian](#))

- 150 ml Zitronensaft (3-4 Zitronen)
- feiner Abrieb von 3 Bio-Zitronen
- 150 g Zucker
- 1 El. Stärkemehl
- 80 g Butter in Würfel geschnitten
- 3 Eier
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zitronenschale abreiben. Zitronen auspressen. Die Eier verschlagen. Den Saft, die Schale, die Stärke und den Zucker zusammen aufkochen. Die Hitze reduzieren und nach und nach die Butter in Stückchen unterrühren. Den Topf kurz von der Platte ziehen, Temperatur reduzieren und unter Rühren die verschlagenen Eier hinzufügen. Den Topf wieder bei schwacher Hitze auf den Herd stellen und rühren bis die Masse eindickt. Nicht kochen! Die eingeweichte Gelatine unterrühren. Ihr könnt das Lemon Curd in sterilisierte Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren oder gleich nach dem Abkühlen verwenden. In der Abkühlzeit könnt ihr den Biskuit backen.

Schokoladenbiskuit (M. Ludwigs)

- 2 Eier, Gr. M
- 70 g gem. Mandeln
- 70 g Puderzucker
- 3 Eiweiß, Gr. M
- 45 g Zucker
- 55 g Mehl
- 20 g Kakao
- 25 g flüssige Butter

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Butter schmelzen. Die beiden ganzen Eier zusammen mit den Mandeln und dem Puderzucker hell-schaumig aufschlagen. In einer anderen Schüssel das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen, den Rest obendrauf. Mehl und Kakao darüber sieben. Alles vorsichtig und sorgfältig unterheben. Einen Esslöffel des Teiges mit der flüssigen Butter verrühren und ebenfalls mit unterarbeiten. Den Teig mit einer Palette dünn und gleichmäßig (!) auf einem mit Backpapier oder -matte belegten Backblech verstreichen. Ca. 8 - 10 min backen. Danach auf ein weiteres Backpapier o.ä. stürzen und die Matte, bzw. das Papier abziehen. Abkühlen lassen und in drei Streifen von 11 x 24 cm schneiden. Einen Streifen in einen Backrahmen einpassen und seitlich eine 'Begrenzung' aus einem dreifach gelegtem Streifen Alufolie basteln (da es normalerweise keine Backrahmen mit einer Breite von 11 cm gibt ;-)) Die Ränder müssen gut am Biskuit anliegen, sonst läuft später die Creme heraus!

Avocadocreme

- 1 reife Hass Avocado (das sind die dunklen)
- Saft 1/2 Zitrone
- 50 g Puderzucker
- 2 ½ Blätter Gelatine
- 100 g Kokosmilch
- 100 g Schlagsahne
- 1 El Zucker

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Avocadofleisch herauslösen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Avocado und Puderzucker mit einem Stabmixer pürieren. Ein Drittel der Kokosmilch erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Vom Herd nehmen und die restliche Kokosmilch unterrühren. Diese Kokosmilch gibt ihr zur Avocadomasse und püriert alles noch einmal auf. Die Sahne mit dem Zucker aufschlagen und in drei Portionen und vorsichtig unter die Kokos-Avocadocreme heben.

Zitronencreme

- 300 g Lemon Curd* (siehe oben)
- 100 g Schlagsahne
- 1 El. Zucker
- 1 Beutel Sahnesteif

Das abgekühlte Lemon Curd kurz cremig rühren. Die Sahne mit dem Zucker und dem Sahnesteif aufschlagen und vorsichtig, nach und nach unter das Curd heben.

Aufbau

Die Avocado-creme gleichmäßig auf die erste Biskuitschicht streichen. Einen Streifen Biskuit auflegen und diesen mit der Zitronencreme bestreichen. Mit dem letzten Biskuitstreifen abschließen. Mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Schokoladenglasur:

- 70 g gehackte dunkle Kuvertüre
- 60 g flüssige Sahne
- 1 Teel. weiche Butter

Alle Zutaten im Wasserbad langsam schmelzen und glattrühren. Schokoladenglasur auf dem Kuchen gießen und glattstreichen. Im Kühlschrank fest werden lassen (am besten über Nacht).

Fertigstellung:

Vor dem Servieren den Kuchen aus der Form lösen und die äußeren Kanten mit einem sehr scharfen, großen Messer gerade schneiden. Das Messer vorher in heißes Wasser tauchen und vor dem Schneiden abtrocknen! Dann werden die Schnittflächen schön glatt. Auf die selbe Weise den Kuchen ca. 3 cm breite Streifen schneiden und nach Wunsch garnieren.