

After Eight Kuchen

Zubereitung

Für den After Eight Kuchen eine Kastenform mit Kronenöl Spezial mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Mehl und Backpulver versieben und mit der weißen, fein geriebenen Schokolade vermischen. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitrone und Orange schaumig (min. 10 Minuten) schlagen. Kronenöl Spezial mit feinem Buttergeschmack langsam einlaufen lassen und 1 Minute weiter schlagen. Mehlmischung abwechselnd mit dem Orangensaft behutsam unterheben.

Die Masse in die Kastenform füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten in der Kastenform auskühlen lassen. Danach den After Eight Kuchen stürzen und auskühlen lassen. Den Kuchen von der Oberfläche V-förmig ca. 3 cm einschneiden und den Deckel abheben. Für die Fülle DOSPA Himbeerkonfitüre mit einem Schneebesen glattrühren, die Innenseite dünn einstreichen, mit After Eight Plätzchen belegen (auf beiden Seiten) und den Deckel wieder aufsetzen.

Mit einer Palette den ganzen Kuchen dünn mit DOSPA Himbeerkonfitüre einstreichen. Milkschokolade im Wasserbad langsam schmelzen. Ein Backpapier dreieckig schneiden und zu einem Stanitzerl drehen, mit der flüssigen Milkschokolade füllen und mit schnellen Bewegungen über den After Eight Kuchen verzieren. Ein wenig kaltstellen.

Zutaten

Für den Teig:

3 Stk. Eier
150 g Staubzucker
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
½ Stk. Orange
(abgeriebene Schale)
½ Stk. Zitrone
(abgeriebene Schale)
150 ml Kronenöl Spezial
(mit feinem Buttergeschmack)
100 g Schokolade (weiß)
250 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
130 ml Orangensaft

Für den Belag:

70 g DOSPA
Himbeerkonfitüre
14 Stk. After Eight
Plätzchen

Garnitur:

50 g Milkschokolade
Minze (frisch)

