

Kinderschokotorte klein



Bild und Rezept zur Verfügung gestellt von Elli Kochgourmet

Für den hellen Biskuitboden und eine **15cm** Springform brauchst du

3 Eier

75g Zucker

10 g Honig

1 TL Vanilleextrakt

25 g ungesalzene Butter – geschmolzen

40 ml Milch

90 g Mehl

Alle Zutaten bis auf die geschmolzene Butter, Milch und das Mehl bei ca. 40 Grad schaumig schlagen. Parallel die Butter schmelzen und die Milch danach hineingeben, sodass die Butter nicht mehr ganz so heiß ist. Wenn die Eimasse schön dick und schaumig aufgeschlagen ist, dann ca. 3EL davon in die Butter-Milchmasse geben und kurz miteinander verrühren. Dann das Mehl und die Butter-Milchmasse zur großen Eimasse dazugeben und miteinander vermengen. Ab in die vorbereitete Springform. Ich habe meine Masse bei 170 Grad ca 25 min OUH gebacken.

Für die Creme habe ich

10 Kinderriegel in 250ml Sahne geschmolzen und abkühlen lassen und dann mit Sanappart zu einer Creme verrührt.



Kinder Schokolade Likör



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Annika Am

Ein Muss für jeden der Kinder Schokolade liebt ☐

Zutaten:

430 g Kinderschokolade

900 ml Milch

600 ml Sahne

3 Eier

90g Zucker

400 ml Vodka

Zubereitung:

Ein Teil der Milch mit den Kinderriegeln und den Eiern in den Kessel geben und Schokolade schmelzen (ca. 70 Grad/Rührintervall).

Restliche Milch, Sahne und Zucker dazugeben. Temperatur ausschalten. In die abgekühlte Flüssigkeit den Vodka schütten. In Flaschen füllen – fertig.

Im Kühlschrank aufbewahren, hält ca. einen Monat.

Tipp Claudia Kraft:

Die Liköre mit Schoko sollte man täglich in der ersten Woche schütteln, so dass sie nicht fest werden. Ausserdem kühl stellen oder im Keller. Wird im Warmen dann wieder flüssiger.