



Turkish-Delight-Schoko- Butterkeks-Kuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, turkish delight	200 g
Mandeln, ganz	100 g
Butterkekse	200 g
Kuvertüre, zartbitter	400 g
Schlagsahne	250 g
Rosinen	50 g
Meersalz	
Zimt	1 TL
Kakaopulver	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, mittlere Pfanne, Springform
28 cm Durchmesser, Tarteform, grobe Reibe, Backpapier

1. Schokolade und Mandeln grob hacken. Butterkekse in grobe Stücke brechen und zusammen mit den Mandeln und der Schokolade in eine Schüssel geben.
2. Einen Topf mit ca. 300 ml Wasser auf höchster Stufe erhitzen. Währenddessen Kuvertüre fein hacken und mit Sahne in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
3. Währenddessen eine Springform mit Backpapier auskleiden. Schokolade bis auf das Kakaopulver mit den restlichen Zutaten vermengen, das Ganze in die Springform geben, glattstreichen und im Kühlschrank für ca. 1,5 Std. fest werden lassen. Turkish-Delight-Schoko-Butterkeks-Kuchen mit Kakao bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1268 kcal
Kohlenhydrate	137 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	70 g