

Riesengranatsplitter



Zutaten für den hellen Boden:

2 Eier
125 g Zucker
100 g Butter
100 ml Orangensaft
150 g Mehl
0,5 Päckchen Backpulver

Für den Schokoboden:

2 Eier
125 g Zucker
100 g Butter
100 ml Orangensaft
150 g Mehl
2 Esslöffel Kakaopulver
0,5 Päckchen Backpulver

Für die Füllung:

0,5 Liter Milch
1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver
250 g Butter
100 g Puderzucker
200 g Zartbitterkuvertüre
1 Teelöffel Butter

Backzeit: 50 min bei 175 Grad

Die Backform einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Für den hellen Boden Eier mit Zucker dick cremig schlagen, weiche Butter und Saft hinzugeben. Mehl mit Backpulver untermischen. Teig in die Form füllen und ca 20 - 25 min backen.

Inzwischen den dunklen Teig in gleicher Art und Weise zubereiten wie den hellen Boden. Den hellen Boden aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Die Form reinigen, einfetten und mit Brösel bestreuen. Den dunklen Teig in die Form füllen und ca. 20 - 25 min backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen, unter Rühren abkühlen lassen. Den Schokoboden in grobe Würfel schneiden. Die Butter in einer Rührschüssel cremig schlagen, nach und nach den Puderzucker unterrühren. Pudding löffelweise unterschlagen. Kuchenwürfel unter die Buttercreme heben. Die Creme kuppelförmig auf den hellen Boden häufen. Den Granatsplitter ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kuvertüre in Stücke hacken, mit Butter in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen lassen und verrühren. Den Granatsplitter damit überziehen, Kuvertüre trocken lassen und den Kuchen in den Kühlschrank stellen.