

# Marmor-Riegel mit Schoko-Mokka-Sahne

vorgestellt von Sven Walton

## ZUTATEN

### FÜR DIE MARMOR RIEGEL

Für 15 Stück)

1250 g Butter

220 g Zucker

300 g Ei (6 Stück)

100 g Milch

300 g Mehl

16 g Backpulver

1 Messerspitze Natron

75 g Schlagsahne

20 g Backkakao

7 g Kaffeepulver (löslich)

Mark einer Vanilleschote

### FÜR DIE SCHOKO-MOKKA-SAHNE

45 g Zucker

15 g Backkakao

250 g Sahne

5 g Kaffeepulver (löslich)

### FÜR DIE DEKORATION

4 Erdbeeren

12 Heidelbeeren

10 g Kokosraspel



## ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Für den Marmor Riegel weiche Butter mit Zucker leicht schaumig aufschlagen. Eier und Milch im Wechsel nach und nach dazugeben und weiter aufschlagen. Zum Schluss das gesiebte Mehl, Natron und Backpulver unterrühren und kurz weiter aufschlagen. Die Masse in zwei Teile teilen.

Sahne mit Kakao und Kaffeepulver mischen und in die Hälfte der Marmor-Riegel- Masse unterrühren. In die andere Hälfte das Mark einer Vanilleschote unterrühren. Mit Hilfe von zwei Spritzbeuteln den Teig im Wechsel (hell und dunkel) in 15 kleine Silikonformen (13 x 2,5cm) spritzen und für 25 bis 30 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen.

Für die Schoko-Mokka-Sahne Kaffeepulver und Kakao mischen und in die Sahne geben. Diese steifschlagen. Die Marmor-Riegel mit der Schoko-Mokka-Sahne sowie mit frischen Erdbeeren, Heidelbeeren und Kokosraspel dekorieren.

# Lokalzeit