

GEFÜLLTER SCHOKOLADENSTERN

Zutaten:

Für den Teig:

2 große Eier
1 Prise Salz
100g feiner Zucker
1 Pk. Vanillezucker
40g Mehl
20g Speisestärke
15g Kakaopulver
1 EL Instand-Kaffee
1 TL Backpulver

Für die Füllung:

3 Eigelb
1 EL feinsten Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
1 EL Mehl
1 EL Speisestärke
¼ l Milch
50g weiße Schokolade

Für den Guss:

100g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß mit drei Esslöffel kaltem Wasser und Salz steif schlagen, nach und nach Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und das Eigelb unterrühren. Mehl mit Stärke, Kakao, Kaffee und Backpulver mischen, über den Eischaum sieben und vorsichtig unterheben. Teig in eine Sternform streichen.

Im Backofen bei 175° C ca. 30 min backen.

Für die Füllung Eigelb, Zucker und Vanillemark dick schaumig schlagen. Mehl und Stärke dazu sieben und unterheben. Milch aufkochen und ein Drittel unter die Eiercreme rühren. Creme in den Topf zur restlichen Milch geben und bei schwacher Hitze unter Rühren kurz aufkochen. Schokolade grob zerkleinern und unterziehen. Abgekühlten Stern zweimal quer durchschneiden, mit der abgekühlten Creme bestreichen und zusammensetzen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Torte damit überziehen.