



TORTEN

Ungarische Schokoladenschnitten (Lúdláb)

Ein Muss für Schokoladenliebhaber!

Menge: 6 Schnitten

330,7
kcal

9,2 g verwertbare Kohlenhydrate

6,0 g Ballaststoffe

5,9 g Eiweiß

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Zutaten

Für den Biskuit:

- 3 Eier
- 10 g Olivenöl
- 15 g Wasser
- 2 Esslöffel Fibriya Balance Süßungsmix
- 42 g (½ Packung) Fibriya Kakao-Biskuit Ballaststoffmix

Für die Creme:

- 400 ml ungesüßte Schlagsahne
- 200 g (2 Tafeln) Bitterschokolade mit 85 % Kakaoanteil
- 2–3 Esslöffel Fibriya Balance Süßungsmix

Für den Schokoladenguss:

- 40 g Butter
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Esslöffel ungesüßte Mandelmilch
- Fibriya Balance Süßungsmix nach Geschmack

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zubereitung

1. Bereite den Biskuit wie gewohnt zu, backe ihn und lasse ihn anschließend auskühlen.
2. Für die Creme die Schlagsahne erhitzen, die Bitterschokolade und den Süßungsmix einrühren und anschließend vollständig abkühlen lassen.
3. Danach mit dem Schneebesen zu einer luftigen, cremigen Masse aufschlagen und auf dem Biskuit verstreichen.
4. In den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird.
5. Die Zutaten für den Schokoladenguss zusammen erwärmen, glatt rühren und anschließend auf der fest gewordenen Creme verstreichen.
6. Fest werden lassen, anschließend in Schnitten schneiden und servieren.

Nährwerte

Nährstoff	100 g	Je Stück
Energie	330,7 kcal	514,0 kcal
Energie	1368,3 kJ	2126,6 kJ
Fett	28,7 g	44,6 g
– davon gesättigte Fettsäuren	15,4 g	24,0 g
Kohlenhydrate	14,2 g	22,1 g
– davon Zucker	8,0 g	12,4 g
– davon mehrwertige Alkohole	5,0 g	7,8 g
Verwertbare (Netto-)Kohlenhydrate	9,2 g	14,3 g
Ballaststoffe	6,0 g	9,3 g
Eiweiß	5,9 g	9,2 g
Salz	0,4 g	0,6 g

[Rezept bei Fibriya Rezepte öffnen ↗](#)