

Mohrenkopfkuchen

Boden:

6 Eier
150g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
35g Puderzucker fürs Eiweiß
190g Mehl (wobei man auch noch als Zusatz 1 Päckchen Vanillepuddingpulver nehmen kann und dann noch bis 190g den Rest mit dem Mehl auffüllt.)
2 1/2 Teelöffel Backpulver

Für die Backform einen Kreis aus Backpapier ausschneiden der Rand wird noch eingefettet.

1. Eigelb und Eiweiß trennen.
2. Eiweiß mit Puderzucker schaumig schlagen.
3. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker lang rühren. (ca. 15 mm)
4. Zum Eigelb noch das Mehl mit dem Backpulver untermischen.
5. Zum Schluss noch das Eiweiß unter das Eigelb heben und bei 180°C ca.35min backen!

Creme:

Auf den gebackenen Boden wird die Creme drauf gestrichen.

9-12 Mohrenköpfe
250g Speisequark
¼ – ½ Ltr. Schlagsahne (0,4 Ltr. ist ok.)
1 EL Zitronensaft

Von den Mohrenköpfen werden die Waffelböden abgenommen.

Schaummasse und Schokoladenüberzug zerdrückt, mit Zitronensaft und Speisequark verrührt.
Anschließend die geschlagene Sahne unterheben und diese Masse auf den Tortenboden auftragen.
Mit halben Waffelböden garnieren. Zum Schluss die Torte ca. eine Stunde kühl stellen.