



Menge 1 große Sternform



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit schwer

## GEFÜLLTER SCHOKOLADENSTERN

Schokoladenkuchen mit cremigem Innenleben - in Sternform gebacken ein besonderes Highlight für die festliche (Vor-)Weihnachtstafel



### Zubereitung

- 1.** Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit 3 EL kaltem Wasser und Salz steif schlagen, nach und nach Diamant Coffee Sugar und Vanillezucker einrieseln lassen und das Eigelb unterrühren.
- 2.** Mehl mit Speisestärke, Kakao, Kaffee und Backpulver mischen, über den Eischaum sieben und vorsichtig unterheben. Teig in eine gefettete Sternform streichen.
- 3.** Bei Ober-/Unterhitze 175 °C (Umluft 160 °C) ca. 30 Minuten backen.
- 4.** Für die Füllung Mark der Vanilleschote auskratzen. Eigelb, Zucker und Vanillemark dick schaumig schlagen. Mehl und Speisestärke dazu sieben und unterheben. Milch aufkochen und 1/3 vorsichtig unter die Eiercreme rühren.
- 5.** Creme in den Topf zur restlichen Milch geben und bei schwacher Hitze unter Rühren kurz aufkochen. Schokolade grob zerkleinern und unterziehen. Abkühlen lassen.
- 6.** Abgekühlten Stern zweimal quer durchschneiden, mit der Creme bestreichen und zusammensetzen.
- 7.** Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen und Torte damit überziehen. Rand mit gehackten Haselnüssen verzieren.

### Zutaten

#### Für den Teig:

|            |                        |
|------------|------------------------|
| 2          | Eier                   |
| 1 Prise    | Salz                   |
| 100 g      | Diamant Coffee Sugar   |
| 1 Päckchen | Vanillezucker          |
| 40 g       | Mehl                   |
| 20 g       | Speisestärke           |
| 15 g       | echter Kakao (gesiebt) |
| 1 EL       | Instant-Kaffee         |
| 1 TL       | Backpulver             |

#### Für die Füllung:

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 1/2    | Vanilleschote           |
| 3      | Eigelb                  |
| 1 EL   | Diamant Feinster Zucker |
| 10 g   | Mehl                    |
| 10 g   | Speisestärke            |
| 250 ml | Milch                   |
| 50 g   | weiße Schokolade        |

#### Zum Verzieren:

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 100 g | Zartbitter-Kuvertüre |
| 150 g | gehackte Haselnüsse  |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.