

## Baumkuchenterrine

### Zutaten

200 g	Couverture dunkel	Weiteres:
100 g	Nougat	Vanillezucker
500 g	Schlagobers	
8	Eidotter	
130 g	Staubzucker	
2 cl	Rum	

### Arbeitsbeschreibung

1. 2 Terrinenformen 25 cm lang und 5 cm breit, 5 cm hoch. Form mit Wasser befeuchten und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Form mit in 3 mm dünn geschnittene Baumkuchen auskleiden.
2. Gelatine in kaltem Wasser einwerichen.
3. Couverture und Nougat zerkleinern und über Wasserdampf schmelzen lassen.
4. Eidotter mit Staubzucker, Vanillezucker und Rum im Schneekessel über Wasserdampf schaumig schlagen.
5. Ausgedrückte Gelatine dazugeben und etwas kalt schlagen.
6. Obers aufschlagen.
7. Die geschmolzene Schokolade lippenwarm und ein Drittel vom geschlagenen Obers zügig unter die Dottermasse rühren.
8. Das restliche geschlagene Obers unterheben. Die Masse in die vorbereiteten Terrinenform füllen, mit Baumkuchen abdecken und einige Stunden kühlen.
9. Aus der Form stürzen, schneiden und dekorieren nach belieben.