Ölz Marmor Kuchen

mit Schokoladecreme, Schokoladen-, Dragee- und Marzipaneier



Zutaten
400 g Ölz Marmor Kuchen
***
Für die Creme:
70 g Kochschokolade
1 Pkg. Rumaroma
75 ml Schlagobers
200 g Mascarpone
***
Zum Verzieren:
Schokoladeneier, Dragee- und Marzipaneier - nach Vorliebe

Zubereitungszeit
ca. 20 min

Für die Creme: Schlagobers aufschlagen, die Mascarpone und das Rum Aroma einrühren. Die Schokolade schmelzen. Anschließend die noch warme, aber nicht mehr heiße Schokolade unter die Mascarpone-Masse heben. Creme in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen. Im Kühlschrank für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Den Ölz Marmor Kuchen der Länge nach halbieren. Die festgewordene Creme auf den aufgeschnittenen Kuchenboden dressieren. Die obere Hälfte aufsetzen und mit Cremetupfen gleichmäßig verzieren. Den Kuchen auf einen Teller geben und am Tellerboden rundherum mit Cremetupfen verzieren. Mit halbierten und ganzen Schokoladen- und Dragee- und Marzipaneiern nach Belieben verzieren.

Tipp!
Wenn mehr Gäste zu Besuch kommen, können für die große Kaffeerunde zwei Ölz Marmorkuchen zusammengestellt werden und so ein ganze Marmorkuchen serviert werden.

Umsetzung in Kooperation mit Bloggerin CookingCatrin.

Und hier geht's zum Rezept der köstlichen **Ölz Oster-Cupcakes**!