

Zutaten:

Teig:

500 g Margerine
150 g Zucker
600 g Instant Mehl
200 g saure Sahne

2 große Eier 1 Pck.
Weinsteinbackpulver

Füllung:

1 L. Milch
115 g Instant Mehl
250 g Zucker
250 g Margerine
40 g Kakao

Zubereitungszeit: 60min

Backzeit: 48min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Gas: 180°C

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, übrige Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. In sechs gleich große Stücke teilen und auf die Größe des *Thermo-Star Vario* mit dem *Profi Wellholz* zwischen zwei *Dauerbackunterlagen*, ausrollen. Dann die *Dauerbackunterlagen* mit den Teigen auf den *Thermo-Star Vario* legen und einzeln im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten auf 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Füllung:

Zucker, Mehl und Kakao in etwas Milch glattrühren und restliche Milch zum Kochen bringen. Die vorherige Masse in die kochende Milch hinzufügen und für ca. 10 Minuten unter ständigem Rühren mit dem *Softliner groß*, kochen. Die gekochte Füllung abkühlen lassen. Margerine schaumig rühren, die gekochte Füllung ebenso gut glattrühren, danach die Schokomasse unter die Margerine heben. Jede Teigplatte mit Füllung bestreichen. Die letzte Platte ohne Füllung. Über Nacht mit dem *Profi Schnittenhelfer* abdecken. Am nächsten Tag eine Schokoglasur auf die Teigplatte.