

<< Das Kekshaus >>



Zutaten für den Biskuitboden
(für ein 40 x 40 cm großes
Ofenblech):

500 g Kristallzucker
500 g Mehl Type 405
20 ganze Eier
1 Teile Backpulver

Für das Haus:

2 Gläser Briachella zu 290 g (1)
2 Gläser Vialbella Fondente zu 200 g
oder eine andere hochwertige Creme
aus Zartbitterschokolade
2 Säckchen Cantucci zu 500 g
1 Säckchen Stracci zu 350 g
150 g Zartbitterschokolade
150 g Puderzucker

Bereiten Sie zunächst den Biskuitboden zu: Schlagen Sie dazu die Eier und den Zucker mit dem elektrischen Rührstab auf, bis Sie eine gleichmäßige und schaumige Masse erhalten. Nach und nach das mit dem Backpulver vermischte und durchsiebte Mehl hinzufügen und langsam unterheben. Nun geben Sie den Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech, streichen ihn glatt und backen ihn im auf 180 °C vorgeheizten Ofen für etwa 30 Minuten. Nach dieser Zeit wird der Biskuit eine schöne kekshraune Farbe haben und Sie können ihn aus dem Ofen nehmen, damit er vollständig abkühlen kann.

In der Zwischenzeit die Vialbella und die Briachella in einer Schale verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Nun den gut abgekühlten Biskuit mit einem sehr scharfen Messer horizontal halbieren und den oberen Teil vorsichtig zur Seite legen. Streichen Sie die Vialbella-Briachella-Creme auf den unteren Boden und legen den „Deckel“ wieder hinauf. Dann gehen Sie zur Konstruktion der Häuschen über: Schmelzen Sie die Zartbitterschokolade im Wasserbad und schneiden die Enden der Cantucci ab, um ihnen die Form eines Backsteins zu geben. Zunken Sie den unteren Teil in die geschmolzene Schokolade und beginnen, das Häuschen aufzubauen, indem Sie einem Cantuccio auf dem anderen setzen (die Schokolade wird zum „Mörtel“ für die Backsteine). Wählen Sie für Ihr „Bauwerk“ die Form, die Sie bevorzugen. Francesco hat selbstverständlich den kleinen Hofladen und den Backofen der Fattoria nachgebildet!

Sobald die Mauern stehen, muss, wie bei jedem Haus, das etwas auf sich hält, das Dach gerichtet werden: Legen Sie dazu die Stracci (die „Dachpfannen“) nebeneinander auf die Arbeitsplatte und verbinden ihre Ecken und Kanten mit der flüssigen Schokolade. Die Maße des Dachs richten sich natürlich nach der Größe des Häuschens, das Sie errichtet haben. Wenn Sie alle Stracci miteinander verbunden haben, lassen Sie die Schokolade abkühlen und trocknen, ohne das Dach von der Arbeitsplatte zu nehmen. Dann legen Sie es sehr vorsichtig auf das Dach des Häuschens. Sollten noch Cantucci übrig geblieben sein, können Sie diese zum Bau eines Schornsteins verwenden oder rundherum um den Biskuitboden anordnen.

Nun ist auch der Moment gekommen, um der Fantasie bei der Dekoration freien Lauf zu lassen: Francesco hat sich für ein Bäumchen und eine Lichterkette entschieden, um eine warme, weihnachtliche Atmosphäre zu schaffen. Und um in Schönheit abzuschließen, bestäuben Sie das Häuschen mit Puderzucker... ein Hauch Schnee zu Weihnachten passt wunderbar!

(1) Die Briachella enthält eine kleine Menge Vin Santo. Sollten Kinder unter den Gästen sein, ersetzen Sie die Briachella durch 600 g Ricotta und fügen je nach Geschmack etwas Zucker oder Honig hinzu.