Erdbeerkuchen mit Schokokuss-Creme

Der Erdbeerkuchen mit Schokokuss-Creme ist ein traumhaftes Dessert für alle Naschkatzen. Saftiger Schokokuchen trifft auf luftig, süße Schokokuss-Creme und frische Erdbeeren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für den Schokokuchen

250 g	Butter
200 g	Zartbitterschokolade
4 Stk.	Eier
280 g	Feinkristallzucker
260 g	Mehl
30 g	Backkakao
1 TL	Backpulver

für die Schokokuss-Creme

400 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
12 Stk.	Schokoküsse
500 g	Erdbeeren

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Erdbeerkuchen mit Schokokuss-Creme** zu backen zuerst die Butter und **Schokolade** in einem kleinen Topf langsam schmelzen. Eier und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Die geschmolzene Schoko-Butter-Mischung langsam einrühren. Mehl, Kakao und Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine gefettete zirka 35 x 24 cm rechteckige Springform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 140

°C Umluft etwa 40 Minuten backen. Den Schokokuchen anschließend vollständig auskühlen lassen.

2. Das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Die Waffelböden der Schokoküsse vorsichtig abtrennen und beiseitelegen. Die Schokokuss-Masse vorsichtig unter das Obers heben. Die Creme gleichmäßig auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen. Erdbeeren putzen, klein schneiden und auf der Creme verteilen. Abschließend die Schokokuss-Böden dekorativ dazwischen platzieren. Den Erdbeerkuchen frisch servieren oder vor dem Genießen kurz kühlen.

Tipp