Kakao-Schnitten mit Cremefüllung

Das Rezept von den Kakao-Schnitten mit Cremefüllung schmeckt schön saftig. Ein Kuchen der zu vielen Gelegenheiten passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h



Zutaten

Für den Boden

6 Stk.	Eier
150 g	Zucker
150 g	Trinkkakaopulver
150 g	Butter (geschmolzene)
150 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für die Cremefüllung

2 Becher	Sauerrahm
7 EL	Staubzucker
2 Packungen	Sahnesteif

Für den Guss

4 EL	Wasser
100 g	Zucker
100 g	Zartbitterkuvertüre
1 Becher	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für die **Kakao-Schnitten mit Cremefüllung** zuerst eine Auflaufform (oder Backform) ca. 23x33cm mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca.180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Parallel die Butter schon mal zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker ca. 10 Minuten dick-schaumig schlagen.

3. Nun erst die geschmolzene Butter unterrühren und letztendlich das Mehl, mit dem Backpulver und dem Kakaopulver vermengen und gesiebt unter die Masse heben.

4. Die Masse anschließend in die Form geben und ca.30 Minuten im Ofen gut durchbacken. Der Boden sollte hinterher ganz auskühlen.

5. Jetzt den Boden einmal waagerecht mit einem scharfen Messer halbieren und den unteren Teil auf eine Servierplatte oder ähnliches setzen.

6. Danach den Sauerrahm, mit dem Staubzucker und dem Sahnesteif in einer Schüssel verrühren.

7. Die Creme anschließend auf dem Kuchenboden verteilen.

8. Dann den Kuchendeckel vorsichtig wieder auf den Creme-Boden setzen.

9. Für den Guss nun das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und ca. 1 Minute köcheln lassen.

10. Als nächstes erst die Kuvertüre (am besten kleingehackt) und dann den Sauerrahm unterrühren.

11. Den Guss letztendlich auf dem Kuchen verteilen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (besser über Nacht).

Tipp

Die Kakao-Schnitten mit Cremefüllung schmecken am besten, wenn sie eine Weile vor dem Servieren aus der Kühlung genommen werden.