Paradiescreme-Schokoschnitten mit Kirschen

Die Schokoschnitten mit Paradiescreme und Kirschen sind ein feiner Nachtisch. In diesem Rezept trifft der saftige Schokoboden auf eine luftige Creme und fruchtige, süße Kirschen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Zutaten

für den Schokoboden

225 g	Mehl
3 TL	Backpulver
30 g	Backkakao
200 g	Butter (zerlassene)
125 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
180 ml	Vollmilch
3 Stk.	Eier

für die Creme

500 g	Frischkäse
400 ml	Schlagobers
60 g	Zucker
2 Packungen	Paradies Creme (Weiße Schoko oder Amarena)
300 g	Kirschen (frisch entsteint, o. vom Glas)
Nach Belieben	Schokoraspeln

Zubereitung

1. Für die **Paradiescreme-Schokoschnitten mit Kirschen** den Backofen auf 180 °C

Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech oder eine Backform in der Größe von etwa 23 × 33 cm mit Backpapier auslegen.

2. Für den Kuchenboden die Eier gemeinsam mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und mehrere Minuten schaumig aufschlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Anschließend die geschmolzene Butter und die Vollmilch einrühren. Mehl, Backkakao, Backpulver und Vanillezucker vermischen, zur Masse geben und kurz zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, anschließend den Kuchen kurz abkühlen lassen, aus der Form stürzen und mit einem Backrahmen umschließen.

3. Für die Paradiescreme-Schicht Frischkäse, Schlagobers, Zucker und Paradiescreme in einer Schüssel cremig verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die entsteinten frischen **Kirschen** oder gut abgetropften Kirschen aus dem Glas vorsichtig unterheben. Die Creme gleichmäßig auf dem ausgekühlten Schokoboden verstreichen. Nach Belieben mit Schokoraspeln oder geriebener **Schokolade** dekorieren. Die Schokoschnitten vor dem Servieren mindestens 4 Stunden kühl stellen, damit die Creme schön fest wird. In Stücke schneiden und servieren.

Tipp