# Schokoladen-Schicht-Kuchen mit Eierpunschmousse

Den saftigen Schokoladen-Schicht-Kuchen mit Eierpunschmousse kann man nicht so schnell nachbacken, wie er verputzt wird! Sauerrahm und Buttermilch sind das Geheimnis des Rezepts.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

| |
|---|
| Schokoladenraspeln (zum Verzieren) |

### Für den Kuchen

| | |
|---|---|
| 60 g | Butter (weich) |
| 2 Stk. | Eier |
| 50 g | Zucker |
| 1 TL | Vanillezucker |
| 120 g | Mehl |
| 60 g | Kakaopulver |
| 0.5 Packungen | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 120 ml | Buttermilch |
| 120 ml | Sauerrahm |
| 80 g | Dunkle Schokolade |

### Für das Eiermousse

| | |
|---|---|
| 180 ml | Schlagobers |
| 240 ml | Eierlikör |
| 1 Packung | Puddingpulver (Vanille) |

## Zubereitung

1. Für den **Schokoladen-Schicht-Kuchen mit Eierpunschmousse** zu Beginn das Backrohr auf 175 Grad mit Ober-/Unterhitze anheizen. Eine große Auflaufform oder ein hohes Blech mit Backtrennspray einsprühen oder mit Butter einfetten.

2. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Zucker schaumig rühren. Anschließend Eier und Vanillezucker unterrühren. In einer separaten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver versieben. Kakaopulver und Salz zufügen und mit einer Gabel alles durchmischen. Sauerrahm und Buttermilch untermischen. Die Mehlmischung unter die Buttermasse rühren.

3. Ein Wasserbad ansetzen. Die Schokolade zerkleinern und in einer Metallschüssel langsam über dem Wasserdampf schmelzen, oft umrühren. Die geschmolzene Schokolade kurz abkühlen lassen, dann unter den Teig ziehen. Den Teig gleichmäßig in die Form füllen. Auf mittlerer Schiene rund 10 bis 12 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und vor der weiteren Verarbeitung vollständig auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit das Eierpunschmousse zubereiten: Das Schlagobers steif schlagen. Den Eierlikör in eine Schüssel füllen und mit dem Puddingpulver verrühren. Solange rühren, bis die Masse schön dickflüssig ist. Das Schlagobers unter die Creme ziehen. Bis zur Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.

5. Den abgekühlten Kuchen in vier gleich große Rechtecke schneiden. Ein Kuchenstück auf eine Servierplatte setzen. Eventuell einen Tortenrahmen darum legen. Ein Viertel des Punschmousse darüber verteilen. Diesen Schritt mit den anderen Kuchenstücken und dem restlichen Mousse wiederholen. Mit Mousse abschließen. Mit Schokoladeraspeln verzieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

## Tipp

Der Schokoladen-Schicht-Kuchen mit Eierpunschmousse kann auch in der üblichen Variante wie ein Blechkuchen zubereitet werden. Dazu den Kuchen im Stück lassen und die Creme gleichmäßig darüber verstreichen. Anschließend verzieren und in Stücke schneiden.