Schokoschnitten mit Erdbeeren-Creme

Diese Schokoschnitten mit Erdbeercreme sind ein vorzüglicher, sommerlicher Nachtisch. Lockerer Kuchenboden, süße Erdbeeren und luftige Oberscreme ergeben ein delikates Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,9 h



Zutaten

für den Schokoboden

5 Stk.	Eier
200 g	Feinkristallzucker
1 TL	Vanilleextrakt
200 g	Butter (weiche)
175 g	Mehl
30 g	Backkakao
1 Packung	Backpulver

zum Tränken

100 ml	Kakao

für die Oberscreme

400 g	Schlagobers
80 g	Zucker
1 Packung	Sahnesteif
1 TL	Vanilleextrakt
100 g	Sauerrahm
100 g	Créme frâiche

für den Belag

500 g	Erdbeeren

für die Dekoration

20 g	Backkakao
	Erdbeeren

Zubereitung

1. Um köstliche **Schokoschnitten mit Erdbeeren-Creme** zu backen zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Backform oder ein Backblech (ca. 35 × 25 cm) mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Eier mit Zucker und Vanilleextrakt etwa eine Minute schaumig aufschlagen. Die weiche Butter hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren. Mehl, Backpulver und Backkakao vermischen und nur kurz unter die Eiermasse rühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben, gleichmäßig verstreichen und etwa 20 bis 25 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Den Schokoboden vollständig auskühlen lassen und anschließend mit einem Holzspieß mehrfach einstechen. Den gekühlen **Kakao** gleichmäßig darüber verteilen, damit der Kuchen besonders saftig und aromatisch wird.

2. Die geputzen und gewaschenen Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen.

3. Für die Creme Schlagobers mit Zucker, Sahnesteif und Vanilleextrakt steif schlagen. Danach Sauerrahm und Crème fraîche vorsichtig unterheben, sodass eine lockere und cremige Masse entsteht. Die Erdbeercreme auf dem Schokoboden verstreichen und die Oberfläche glatt ziehen.

4. Die Schokoschnitten mindestens 3 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Backkakao bestäuben, in Stücke schneiden und jedes Stück mit einer halben Erdbeere dekorieren.

Tipp