





Erdbeer-Schoko-Kuchen

Dr. Oetker Brownie-Backmischung in rund und fruchtig-sahnig gefüllt.

10 - 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 22 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies
3 Eier (Größe M)
50 ml Wasser
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
50 g Dr. Oetker Kakao
70 g brauner Zucker
200 ml Milch
500 g Erdbeeren
100 ml Eierlikör
300 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

40 g brauner Zucker

Wie backe ich einen Erdbeer-Schoko-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Eier, Wasser und Öl hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Form füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kakao mit Zucker und Milch in einem Topf verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Kakao unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen. Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen und der Länge nach halbieren.

4 Sobald die Kakaomasse abgekühlt ist, den Eierlikör unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Mitgebackenes Backpapier vom Kuchen abziehen. Kuchen wenden und die Oberseite mit einem Messer flach abschneiden. Unteren Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring darumstellen. 2 EL der Füllung darauf verstreichen.

5 Dicht an dicht Erdbeeren mit der Schnittfläche nach außen auf die Creme, an den Tortenring legen. Übrige Erdbeeren mit der Schnittfläche nach unten auf der Creme verteilen. Restliche Creme einfüllen und glatt streichen. Oberen Boden in einer Schüssel zerbröseln und mit der Raspelschokolade (liegt der Backm. bei) mischen. Diese auf der Torte verteilen und leicht andrücken. Kuchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Ein kleines Brett mit Backpapier belegen. Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren und mit einem Holzlöffel oder -spatel dünn auf dem Papier verstreichen. Karamell fest werden lassen.

7 Tortenring mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Karamell mit Hilfe des Papiers zerkrümeln und kurz vor dem Servieren auf dem Kuchen verteilen.