

Gefüllter Schokoladen-Kaffee-Kranz

Ein schokoladiger Kuchen mit einer Kaffeernote

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Weizenmehl

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Gala

Puddingpulver Karamell

100 g Zucker

3 Btl. Instant-Kaffeepulver (je 1,8 g)

250 ml Milch

150 g Schlagsahne

250 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Rührteig:

200 g Zartbitterschokolade

250 g weiche Butter oder

Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

½ Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma

5 Eier (Größe M)

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Mokkabohnen

1 Vorbereiten:

Für die Füllung den Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 100 g Zucker, Instant Kaffee-Pulver, 250 ml Milch und 150 g Sahne**, zubereiten. Die Oberfläche des heißen Puddings direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen. Für den Teig die Schokolade zunächst grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Springform mit Rohrboden fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

② Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die geschmolzene Schokolade unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Minuten

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

③ Gebäck einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

④ Füllung:

250 g Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und 3 Esslöffel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Den Pudding mit einem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die übrige Sahne unter den Pudding heben. Mit der Sahne aus dem Spritzbeutel etwa 12 Tufts auf die obere Gebäckhälfte spritzen. Die Kaffeecreme in einen Spritzbeutel füllen und auf den unteren Boden spritzen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken.

⑤ Verzieren:

Sahnetufts mit den Mokka-Bohnen dekorieren. Den Kranz bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kranz kann gut eingefroren werden oder bereits am Vortag zubereitet werden.