

Schokokuchen mit Erdbeercreme

Dieser saftige Schokokuchen mit Erdbeercreme und frischen Erdbeeren vom Blech schmeckt erfrischend fruchtig.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Backrahmen
Fett

Biskuitteig:

50 g Butter
4 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 EL Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Creme-Belag:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
750 g Erdbeeren
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme
Erdbeer-Sahne
100 ml warmes Wasser
300 g Joghurt

Zum Verzieren:

Kakao-Rosen

Wie backe ich einen Schokokuchen mit Erdbeercreme?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Backblech fetten, mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Kakao und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zerlassene Butter kurz unterrühren. Den Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.



Biskuitplatte vom Rand lösen, mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Creme-Belag zubereiten:

Gebäckplatte auf eine große Platte oder Blech stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Backrahmen darumstellen. Kuvertüre grob zerteilen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Erdbeeren waschen und etwa 14 Erdbeeren beiseitestellen. Übrige Erdbeeren putzen und würfeln. Die Hälfte der beiseitegestellten Erdbeeren in die Kuvertüre tauchen und auf einem Stück Backpapier fest werden lassen. Übrige Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche auf Backpapier legen. Die Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Erdbeeren damit besprenkeln, die restliche Kuvertüre auf der Biskuitplatte verteilen.

- 4 Sahne steif schlagen. Cremepulver in eine Rührschüssel geben, **100 ml** warmes Wasser hinzufügen und mit einem Schneebesen 1/2 Min. gut verrühren. Joghurt unterrühren, Sahne in 2 Portionen unterheben. Erdbeerwürfel unterheben. Die Creme auf der Gebäckplatte gleichmäßig verstreichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Vor dem Servieren Backrahmen lösen und entfernen. Den Schokokuchen mit Erdbeercreme in 20 Stücke schneiden und mit den vorbereiteten Erdbeeren und Kakao-Rosen dekorativ belegen.

