

Schokoladenkuchen mit Erdbeeren

Zutaten für 4-6 Personen (Form 18 x 25cm)

60 weiche Butter
60 g Zucker
2 kl. Eier
½ Beutel Vanillezucker
90 g Mehl, gesiebt
18 g Kakopulver
0.7 dl Milch
¼ Beutel Backpulver
40g Backschokolade-Würfel
3-4 dl Vollrahm
100g dunkle Schokolade (hoher Kakaoanteil)
½ TL Schlagfestiger
ca. 400g Erdbeeren
10g ungesalzene Pistazien



Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Unter-/Oberhitze vorheizen.

Form mit Butter einstreichen.

Die Butter und den Zucker hellgelb und schaumig schlagen.

Einzeln nacheinander die Eigelb einarbeiten, dann Mehl, Kakao, Vanillezucker. Kakopulver und Backpulver mischen. Löffelweise, abwechselnd mit der Milch daruntermischen.

Schokoladenwürfel dazurühren.

In einer zweiten Schüssel die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und behutsam unter den Teig heben.

Teig auf das Blech verteilen, in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen

Inzwischen für den Belag ½ Rahm erhitzen, Schokolade in kleine Stücke brechen und darin schmelzen. Im Kühlschrank auskühlen lassen.

Zum Servieren Schlagrahmfestiger zur Schokolade rühren. Mit einem Handrührgerät bei niedriger Geschwindigkeit mit ½ Rahm locker aufschlagen. Creme auf dem Kuchenboden ausstreichen.

Erdbeeren längs vierteln oder achteln. Auf der Creme verteilen. Pistazien hacken, darüberstreuen.