

Springform mit Flachboden



Art.-Nr. 661318 (Ø 24,0 cm)



STÄDTER®

Himbeer-Schoko-Traum

FÜR BACKFORM ø 24,0 cm | ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 15-18 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 125 g weiche Butter, 90 g Zucker, 2 Eier, 1 EL Kakao, 125 g Mehl, 1 TL Backpulver, 50 g flüssige Schokolade | **Zutaten für die Füllung:** 500 g geschlagene Sahne, 500 g Naturjoghurt, 1 Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral, 1 Pck. STÄDTER Sahnefest Himbeere | **Außerdem für den Schokoguss:** 120 ml Sahne, 100 g Schokolade (fein gehackt)

Zubereitung des Teiges:

Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln in die Butter-Zucker-Mischung rühren. Kakao, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Die flüssige Schokolade ebenfalls kurz unterrühren. Den Teig in die eingefettete und mit Mehl ausgestreute Backform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 16 Minuten backen.

Den Boden nach dem Backen kurz in der Form abkühlen lassen und anschließend auf ein Abkühlgitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung der Füllung:

Beide Sorten des STÄDTER Sahnefestes nach Anleitung anrühren und die Sahne und

den Naturjoghurt unterheben. Nun zuerst die Himbeerfüllung, dann die neutrale Füllung auf dem gebackenen Boden verteilen und für mind. 4 Stunden kühlen. Anschließend den Kuchen vom Ring lösen und den Ring abnehmen.

Zubereitung des Schokogusses:

Die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und die gehackte Schokolade darin schmelzen. Den Schokoguss bis auf ca. 35 °C abkühlen lassen und vorsichtig über den Kuchen gießen.

Nach Belieben mit frischen Früchten und Schoko-Dekorationen garnieren und servieren.

