

Schokoladenkuchen mit Himbeeren und Sahne

Zutaten:

Für den Kuchen:

- 125 g Zucker
- 125 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 3 große Eier
- 100 g ungesalzene Butter
- 125 Gramm Schokolade

Für die Dekoration:

- 175 g gemischte Beeren
- 100 g Himbeeren, Physalis
- keines Eisweiß
- 75 g Feinstzucker
- 300 g Schlagsahne

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zuerst die Schokolade in ein Topf schmelzen und anschließend die Butter dazu cremig rühren.

Eier mit Zucker zusammen rühren. Wenn die Creme gelblich ist, kommt die leicht abgekühlte Schokoladenbuttercreme dazu.

Mehl zusammen mit dem Backpulver sieben. Anschließend die Mehlbackpulvermischung nach und nach mit der Creme ohne Klumpen verrühren.

Die 20cm Springform fetten, mit Mehl bestreuen und mit dem Teig füllen. Den Teig bei 180° 35-40 Minuten ohne Öffnen des Ofens backen.

Für die Deko:

Alle Beeren waschen und gut trockentupfen. Anschließend 175g Beeren beiseite stellen.

Das Eiweiß in einer kleiner Schlüssel leicht verquirlen. Den Zucker in eine größere Schüssel geben. Ein sauberes Tablett mit Pergamentpapier belegen.

Die Beeren mit Eisweiß einpinseln und im Zucker wenden. Auf Pergamentpapier einige Stunden an einem warmen Platz ruhen lassen, bis die Zucker fest ist.

Die Sahne steif schlagen. Ein Drittel der Sahne und Beeren auf dem Schokoladenkuchen verteilen. Den zweiten Boden darauf setzen, mit etwas Sahne bestreichen und mit der restlichen Sahne einen Rosettenkranz auf den Rand spritzen.

Zum Schluß mit den restlichen Himbeeren und den Physalis den Kuchen dekorieren.