

Cookies'n' Cream Schokokuchen



So wird's gemacht:

Für die Schokosahne zunächst 200 ml Sahne, 100 g Schokolade und Backkakao in einem kleinen Topf schmelzen. Masse in eine Schüssel geben, abdecken und kalt stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Teig Butter und Schokolade in einem kleinen Topf schmelzen, den Backkakao einrühren. Milch und Zucker hinzugeben und gut verrühren.

Die Eier in einer Schüssel schaumig aufschlagen und die saure Sahne untergeben.

Mehl, Natron und Salz mischen. Die flüssige Schokomasse mit dem Vanillemark in die Eiermischung rühren. Zum Schluss das Mehlgemisch unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und die Schoko-Doppelkekse nebeneinander auf den Teig legen.

Kuchen 25-30 Minuten backen, ggf. Garprobe machen. Auskühlen lassen.

Für die Schokosahne die restliche Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und die Schoko-Sahne-Masse nach und nach einrühren. Masse ca. 2-3 Minuten weiter steif schlagen bis die Masse fest ist.

Schoko-Doppel-Kekse pürieren und unter die Creme geben.

Schokosahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Kuchen in 20 Stücke schneiden und jeweils mit der Schokosahne und Streuseln dekorieren. Kalt servieren.

Einkaufsliste:

Für 20 Stück
42x29 cm Backblech

Für den Teig:

180 g Butter
90 g Schokolade (Zartbitter oder Vollmilch)
150 ml Milch
80 g Backkakao
150 g brauner Zucker
100 g weißer Zucker
3 Eier
180 g saure Sahne
300 g Mehl
2 TL Natron
Msp. Salz
Mark einer Vanilleschote
130 g Schoko-Doppelkekse mit Vanillecreme

Für die Schokosahne:

400 ml Sahne
100 g Vollmilchschokolade
1 EL Backkakao
1 EL Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif
50 g Schoko-Doppelkekse mit Vanillecreme

Außerdem:

Bunte Zuckerstreusel zum Dekorieren