

Maulwurfkuchen mit Erdbeeren und Schokocreme



Zutaten

26 cm Springform
Für den Boden
2 Eier
100 ml Milch
120 g Butter
50 g Zartbitterkuvertüre
50 g Kakao
150 g brauner Zucker
200 g Mehl
120 ml Creme Fraiche
1 TL Natron
Prise Salz

Für die Füllung:
250 ml Sahne
200 g Frischkäse
40 g Kakao
60 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif
100 g Schokosplitter
500 g Erdbeeren

So wird's gemacht:

Für den Teig

Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen, Schokolade hinzufügen. Milch und Kakao hinzugeben und gut verrühren. In einer Schüssel die Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Creme Fraiche hinzugeben und die Schoko-Masse einrühren.

Zum Schluss Mehl, Natron und Salz mischen und in die Masse rühren.

Kuchen in eine gefettete Springform geben und 40-50 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Komplett auskühlen lassen. Mit einem Rand von 1 cm Boden mit einem Esslöffel „aushöhlen“ und die Kuchenkrümel in eine Schüssel geben, beiseite stellen.

Für die Creme:

Sahne mit Zucker, Kakao, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, den Frischkäse einrühren und zum Schluss die Schokosplitter in die Masse rühren.

Erdbeeren halbieren.

Die Hälfte der halbierten Erdbeeren in die Kuhle des Bodens geben, alles mit der Schokocreme Kuppelförmig bedecken. Die Schokokrümel gut zerbröseln und rundum auf die Creme geben, leicht andrücken. Eine Stunde kalt stellen.