



# FRISIA

Stets gegen schlechte Laune. Seit 1899



## Schokoladenkuchen extra lecker!

Mengenangabe für eine Springform mit 20cm Durchmesser

### Zutaten für den Teig:

- 50g Mehl
- 150g Zucker
- 150g Butter
- 50g Backkakao
- 4 Eier
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 250g Zartbitterschokolade

### Zutaten für die Füllung:

- 1 Erdbeerkonfitüre
- Mallonies

### Für den Schokoladenguss:

- 200g Sahne
- 200g Zartbitterschokolade

### Für das Topping:

- Mallonies
- Frische Erdbeeren

### ZUBEREITUNG:

- Backofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft)
- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.
- Eier und Zucker mischen, bis die Masse cremig und hell ist und sich mindestens verdoppelt hat. Am besten gelingt dies mit einer Küchenmaschine

- Butter und Schokolade bei kleiner Hitze schmelzen. Immer rühren, damit die Schokolade nicht anbrennt. Die Schokolade soll nur geschmolzen sein, nicht kochen
- Mehl, Salz, Backpulver und Kakao vermischen und zu der Eier-Zucker-Masse geben. Vorsichtig und schnell verrühren. Anschließend die flüssige Schokolade dazugeben. Vorsicht, die Eier können gerinnen, wenn die Schokoladenmasse zu heiß ist!
- Den Kuchen im Ofen backen, Temperatur nach 30 Minuten auf 175 Grad einstellen und noch weitere ca. 15 Minuten fertig backen. Die genauen Backzeiten hängen vom Backofen ab. Zum Testen nach 45 Minuten einen Holzspieß in den Teig stechen. Wenn beim Herausziehen nichts daran haftet, ist der Teig fertig. Wenn doch, noch ein paar Minuten länger backen
- Als nächstes den Kuchen auskühlen lassen. Erst und danach waagrecht in zwei Böden schneiden
- Beide Schnittseiten mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen. Auf einen Boden die kleingeschnittenen Mallonies verteilen und den zweiten Boden mit der Konfitüre nach innen daraufsetzen
- Die Sahne im Topf kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Kleingebrochene Schokolade in die Sahne geben und 5min. stehen lassen. Alles gut verrühren, und nach Belieben ein paar Erdbeeren in die Masse dippen und abkühlen lassen. Nachdem auch die Masse etwas abgekühlt ist, auf den Kuchen geben und von der Mitte aus und zu den Rändern hin verstreichen.
- Für das Topping die frischen Erdbeeren und die halbierten Mallonies auf dem Kuchen verteilen. Der Schokoladenguss sollte dafür nicht zu warm bzw. zu hart sein – fertig!

