

Schokokuchen mit Himbeer- und Vanillefüllung

Ich habe diesen Kuchen in einem Backrahmen mit 30cmx40cm gebacken. Ich wollte unbedingt etwas mit Schoki und da kam ich auf diese Idee 😊

Zutaten für den Schokoboden:

250g Butter
225g Zucker
1 Prise Salz
6 Eier Zimmertemperatur
200g Creme fraiche oder Schmand
1 TL Vanilleextrakt oder 1P. Vanillezucker
225g Mehl
70g Stärke
1 P. Backpulver
100g Kakaopulver (bitte Backkakao verwenden)
100g Zartbitterschokolade



Für die Himbeerfüllung:

750g Himbeeren (TK oder frisch)
150g Zucker
60g Stärke

Für die Vanillecreme:

2 P. instant Puddingpulver (ich habe Gelatto Vanille von Dr. Oetker verwendet)
600ml Milch
400ml Sahne

Für den Guss:

200g Sahne
250g Vollmilchschokolade

Alternativ:

Kuchenglasur oder Puderzucker

Zubereitung:

Zuerst schmelzt Ihr die Schokolade, damit die wieder ein bisschen abkühlen kann. Nun rührt Ihr die Butter in der Küchenmaschine cremig. Gebt dann Zucker und Vanilleextrakt dazu und schlagt das Ganze hellcremig auf. Nun bitte die Eier einzeln unterrühren. Also immer warten bis ein Ei eingerührt ist und dann das nächste dazugeben. Jetzt werden Creme fraiche und die geschmolzene, abgekühlte Schokolade dazugegeben. Danach werden Mehl, Backpulver, Stärke und Kakao über den Teig gesiebt und kurz untergerührt.

Dann backt Ihr den Kuchen bei 175° Ober- und Unterhitze für ca. 20-25 Minuten. Macht aber unbedingt die Stäbchenprobe.

Den Kuchen nach dem backen vollständig auskühlen lassen. Den Kuchen dann aus dem Backrahmen lösen, ein Mal durchschneiden und einen der zwei Böden wieder zurück in den Backrahmen legen.

Die Himbeeren in einen Topf geben und zusammen mit dem Zucker weich kochen. Die Stärke einrühren, aufpassen, dass Ihr keine Klümpchen habt. Die Himbeeren mit der Stärke aufkochen bis das Ganze eindickt. Auf den erkalteten Kuchen streichen und vollständig auskühlen lassen.



Für die Puddingcreme habe ich die 2 P. Gelatto Instant Pudding mit der gesamten Flüssigkeit ca. 1 Minute aufgeschlagen und dann auf den erkalteten Himbeeren verteilt. Jetzt wird der zweite Boden aufgelegt und die Kuchenglasur darüber gegeben.

Solltet Ihr das wie ich mit einer Ganache leicht überziehen wollen, kocht Ihr einfach die Sahne auf, gebt die in Stücke gebrochene Schoki dazu und lasst das Ganze dann auf Zimmertemperatur auskühlen und gebt es dann auf den zweiten Boden.

Vor dem Servieren ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Gutes Gelingen!!