

Schokokuchen mit Waldfruchtcreme



Zutaten

Für den Kuchen

250g weiche Butter
125g Zucker
Vanillezucker
Rum
5 Eier
170g Mehl
50g dunkles Schokopulver
Backpulver

Für die Creme

125g Mascarpone
250g Sahne
125g Waldfruchtjoghurt
100g Zucker

Zubereitung

Für den Kuchen die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Den Rum langsam einrühren lassen. Die Eier einzeln unter ständigem Rühren unter die Butter-Zuckermasse mischen. In einer anderen Schüssel, Mehl mit Schokoladepulver und Backpulver vermischen. Vorsichtig mit dem Schneebesen in die Ei-Buttermasse unterheben. Bei 180°C für ca. 1 Stunde backen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. In einer weiteren Schüssel den Mascarpone mit dem Joghurt und dem Zucker glattrühren und die steif geschlagene Sahne unterheben. Den Kuchen komplett auskühlen lassen. Danach zweimal durchschneiden und mit der Creme füllen. Der Kuchen kann dann mit Beeren und Schokoladesahne ausgarniert werden oder als Nakedcake serviert werden.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

