



Erdbeer- Schokokuss- Blechkuchen



 Arbeitszeit: 30 Min

 Koch- & Backzeit: 20 Min

 20- 24

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Biskuitboden

- ca. 800g Biskuit Teig (siehe Biskuit - Rezept, Link in der Rezeptbeschreibung)

Erdbeer- Schokokuss- Creme

- 4 Eigelb
- 135g Zucker
- 150g Sahne
- 500g Mascarpone oder Speisequark
- 3- 4 Schokoküsse
- 500g Erdbeeren
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Sahnesteif
- Schale einer halben Zitrone
- 2 - 3 Tropfen Bittermandelöl
- Prise Salz

Zubereitung

Den Biskuitboden nach Anleitung in einem Blech backen. Für ein gutes Biskuit Rezept klicke [HIER](#). Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen. 4 Eigelbe, 105g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und die Prise Salz in einem Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen. Zur Rose abziehen, oder mit einem Thermometer messen (75- 80°C). Auf das Erhitzen der Eigelbe können Sie verzichten, wenn Sie den Kuchen kühlen und in 1-2 Tagen verzehren. Dann müssen Sie die Eier-Zuckermischung einfach unter den Mascarpone rühren. Danach 150g Sahne, 30g Zucker und 1 Pck. Sahnesteif aufschlagen. Mascarpone (oder Quark) mit Zitronenabrieb, Bittermandelöl und 1 Pck. Sahnesteif und die Eiermischung vermengen und die klein geschnittenen Erdbeeren hinzu geben. Die Schokoküsse von ihrem Waffelboden befreien und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme auf den ausgekühlten Biskuitboden gleichmäßig verteilen und 2- 3 h (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Zum Schluss mit den Waffeln der Schokoküsse und frischen Erdbeeren dekorieren. Guten Appetit!

