Schokokuchen mit Erdbeerpüree im Erdbeerlook (Fondant)



Basis-Rezept für Halbkugel-Backform (20 cm Durchmesser) mit anschließender Fondant-Dekoration wie zum Bespiel einen Fußball oder eine Dalmatiner-Kuh

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 45 min

Zutaten für den Schokoteig

- 450 g Mehl (Type 405)
- 50 g Kakao
- 1 P. Backpulver
- 250 g weiche Butter
- 230 g Puderzucker
- 6 Eier (M)
- 375 ml Milch

Zutaten für Füllung und Dekoration

- 200 g Erdbeeren
- 50 g Puderzucker
- 100 ml Sahne

100 g Zartbitterschokolade
Rollfondant in rot, gelb und grün

Zubereitung

1. Backofen 170 Grad/Umluft 150 Grad vorheizen.
2. Form mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und sieben.
4. Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine kurz verquirlen.
5. Eier nach und nach unterrühren.
6. Mehlmischung mit Milch unter die Buttermasse rühren, bis der Teig glatt ist.
7. Teig in die Form füllen und auf der unteren Schiene 1 Std 45 Min. backen. Oberfläche mit Alufolie abdecken, falls die zu dunkel wird.
8. Aus dem Ofen nehmen, in der Backform 10 Min. stehenlassen, dann stürzen und komplett auskühlen lassen.
9. Erdbeeren waschen und im Mixer zusammen mit dem Puderzucker ganz kurz mixen, das Püree in einem kleinen Topf etwas erwärmen und glatt rühren.
10. Ausgekühlten Kuchen in "Erdbeerform" schneiden, dann 2 x waagerecht durchschneiden. Den unteren und mittleren Boden jeweils mit dem Erdbeerpüree bestreichen und Teile wieder zusammensetzen.
11. 100 ml Sahne in einem Topf erwärmen und damit die in Stücke gebrochene Schokolade übergießen.
12. Stehenlassen und dann kräfig verrühren.
13. Die Ganache rundrum auf den Boden streichen.
14. Rotes Fondant 2-3 mm dünn ausrollen und einen Kreis von 28 cm Durchmesser (z. B.Tortenring) ausschneiden.
15. Boden mit Fondantplatte überziehen, Falten nach Möglichkeit galtt drücken.
16. Grünes Fondant ausrollen, einen halben Halbreis und Blätter formen.
17. Gelbes Fondant ausrollen und kleine Stifte formen.
18. Alles an die richtigen Stellen platzieren.