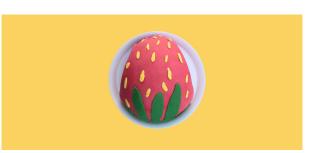


Schokokuchen mit Erdbeerpüree im Erdbeerlook (Fondant)



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.