

Schokokuchen mit Bananen- & Erdbeercreme

20 Stück



gelingt leicht

bis zu 25 Min.



Zutaten:

Öl-Sandmasse:

5 Dotter (Größe M)
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1/8 l Speiseöl
1/8 l Wasser
250 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
3 EL Backkakao
5 Eiklar (Größe M)

Basiscreme:

250 g Speisetopfen (10 %)
250 g QimiQ®
Saft von 1 Zitrone
130 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1/2 l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Bananencreme:

120 g pürierte Bananen
130 g klein geschnittene Bananen

Erdbeercreme:

60 g passierte Erdbeeren
200 g klein geschnittene Erdbeeren

Zum Bestreuen:

klein geschnittene Biskotten

1 Öl-Sandmasse:

Dotter mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Öl und Wasser einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Kakao darübersieben und dem Kochlöffel einrühren. Eiklar steif schlagen und unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: 20 Minuten

2 Den erkalteten Kuchen stürzen und das Backpapier abziehen. Den Kuchen mit einem Backrahmen umstellen.

3 Basiscreme:

Topfen mit QimiQ®, Zitronensaft, Staubzucker und Vanillin-Zucker glatt rühren. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und unterrühren.

4 **Bananencreme:**

Für die Bananencreme Bananenpüree mit Bananenstücken unter die Hälfte der Basiscreme heben. Die Creme im Backrahmen verteilen.

5 **Erdbeercreme und zum Bestreuen:**

Erdbeermark und Erdbeerstücke unter die übrige Basiscreme rühren. Die Creme im Backrahmen verteilen und mit Biskotten bestreuen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kuchen vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.
- Die Basiscreme kann man auch mit Mascarpone - statt Speisetopfen - zubereiten.