WALDBEERTRAUM

4.9 bei 20 Bewertungen

50 min	Heißluft	175 Grad	25 min

Zubereitung

1. Als erstes die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker sehr schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Jetzt Wasser, Mehl, Backkakao und Backpulver unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.

2. Die Masse auf einem Backblech verteilen und bei 175 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

3. Für die Creme 125 g Schlagobers erhitzen und die Kuvertüre unterrühren. So lange rühren, bis eine dicke Masse entsteht. Die Masse abkühlen lassen. Danach die restlichen 125 g Schlagobers steif schlagen und unter die ausgekühlte Masse heben.

4. Die Creme auf den ausgekühlten Kuchen streichen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH CA. 40 X 30 CM

TEIG

5	Eier
250 g	Zucker
125 g	Öl
125 g	Wasser
300 g	Weizenmehl 700
20 g	Backkakao
16 g	Backpulver

CREME

250 g	Schlagobers
160 g	Waldbeerkuvertüre