

Schoko Schnitten

Zutaten für 16 Stücke



Zubereitung: ca. 40 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Kühlen: ca. 2 Std.

125 g	Butter
80 g	Zucker
1 P	Vanillinzucker
175 g	Zuckerrübensirup
4	Eier
50 g	Blockschokolade
3 EL	Kakao
1 Fl.	Rumaroma
150 g	Saure Sahne
500 ml	Sahne
300 g	Mehl
1 P	Backpulver
1 kg	Pfirsichhälften
3 TL	Sahnesteif

Butter, 50 g Zucker, Vanillinzucker schaumig schlagen und unter Rühren den Zuckerrübensirup zugeben. So lange rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Nach und nach die Eier unterschlagen. Schokolade fein reiben. Zusammen mit 1 EL Kakao-pulver, Rumaroma unterrühren. Saure Sahne, 100 ml Sahne auf höchster Stufe einrühren. Mehl, Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Min. backen. Teig auf einen Kuchenrost stürzen, Papier abziehen. Abkühlen lassen.

Pfirsiche abtropfen, den Saft auffangen. Früchte in Spalten teilen und auf dem Kuchen verteilen. 400 ml Sahne, 2 EL Zucker, etwas Pfirsichsaft steif schlagen. Dabei Sahnesteif einrieseln lassen. Sahne über die Pfirsiche geben und glattstreichen. Nach Wunsch eine Sternenschablone über den Kuchen halten und restliches Kakaopulver darüber sieben, sodass Umrisse des Sterns sichtbar werden. An mehreren Stellen wiederholen. Kuchen ca. 2 Std. kaltstellen.