

SAFTIGER SCHOKOKUCHEN MIT TOPFENCREME UND ERDBEEREN



ZUTATEN:

für ein Blech mit hohem Rahmen (ca. 30x40 cm)

für den Brownie-Boden:

350 g dunkle Schokolade

50 g Kakao

350 g Butter

6 Eier

360 g Wiener Zucker Braunzucker

240 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

250 g Heidelbeeren

für die Topfen-Creme:

100 ml Schlagobers

60 g Wiener Zucker Staubzucker

100 g Vanille-Joghurt

500 g Topfen

außerdem:

500 g Erdbeeren

optional: Kirschen

Minze



ZUBEREITUNG:

1) Brownie-Teig: Schokolade und Kakao gemeinsam mit der Butter in einem Topf vorsichtig schmelzen lassen. Währenddessen Eier und Zucker sehr schaumig aufschlagen und unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse unterrühren. Mehl und Backpulver vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren.

2) Ofen auf 170 °C vorheizen. Den Teig in die Backform mit hohem Rand geben, darauf die Heidelbeeren verteilen und mit einer Gabel etwas in die Masse drücken. Ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3) Topfen-Creme: Für die Creme den Schlagobers steif schlagen. Vanillejoghurt, Staubzucker und Topfen verrühren und den steif geschlagenen Schlagobers unterheben. Nun auf dem abgekühlten Brownie-Teig verteilen.

4) Topping: Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Erdbeeren halbieren (oder ganz lassen, je nach Größe der Erdbeeren) und auf die Vanillecreme drapieren. Minzeblätter und Kirschen zur weiteren Deko verwenden.

Unbedingt bis zum Servieren kühl stellen.