



Erdbeer-Stracciatella Kuchen

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

12 Portionen

200 g	Zucker	200 g	brauner Zucker
260 g	Mehl	50 g	Backkakao
1	Ei	150 g	Sonnenblumenöl
150 ml	Sprudelwasser	1 Pck.	Backpulver
150 g	Erdbeermarmelade	200 ml	Sahne
200 g	Frischkäse	250 g	Quark
125 g	Puderzucker	6 Blatt	Gelatine
100 g	Schokoladenraspeln	250 g	Erdbeeren

Zubereitung

Den Ofen auf 170°C vorheizen.

Für den Boden alle Zutaten, bis auf die Marmelade, vermischen und in eine eingefettete Springform (26 cm) geben und für 40 Minuten backen.

Anschließend auskühlen lassen und die Erdbeermarmelade auf dem Kuchenboden verteilen.

Die Erdbeeren putzen und 6 Erdbeeren zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren würfeln.

Die Gelatine in kaltem Wasser für ca 3 Minuten einweichen. Die restlichen Creme-Zutaten zu einer glatten Masse rühren. die Gelatine in einem Töpfchen leicht erwärmen bis sie flüssig ist und unter ständigem Rühren in die Crememasse geben.

Anschließend Erdbeerwürfel hinzufügen. Die Creme auf dem abgekühlten Kuchenboden verteilen. Den Kuchen für mind. 5 Stunden kalt stellen, damit die Creme noch fester wird.

Zum Servieren den Kuchen mit Erdbeerstücken garnieren.