



## Backrezept

### Rezepte zum Backen mit der „Cake Pfanne Easy Layers“ 5er Backform

#### Überzogener Erdbeerkuchen mit Schokolade (Naked Chocolate Covered Strawberry Cake)

<b>Zutaten:</b>	
<p><u>Zutaten (Erdbeer-Schlagcreme):</u>            2 TL geschmacksneutrale Gelatine            2 TL kaltes Wasser            1,5 Tassen Schlagsahne            3 TL Puderzucker            1,5 Tassen pürierte Erdbeeren</p> <p><u>Zutaten (Schokoladen Ganache):</u>            0,75 Tassen Schlagsahne            4 Ounce (113,40g) gehackte Milkschokolade</p> <p><u>Zum Verzieren:</u>            1,5 Tassen Erdbeeren, in Scheiben geschnitten            und zusätzlich zum Garniere</p>	<p><u>Zutaten(Teig):</u>            1,75 Tassen Mehl            0,5 Tassen gesiebt Kakaopulver            1,25 TL Backpulver            0,5 TL Natron            0,5 TL Salz            0,5 Tassen weiche Butter            1,25 Tassen Kristallzucker            3 Eier            1 TL Vanilleextrakt            1 Tasse Buttermilch</p>
<b>Backanleitung:</b>	
<p>Für die Schlagcreme die Gelatine mit dem Wasser vermengen und ca. 2-3 Minuten quellen lassen (bis die Gelatine weich geworden ist). Erhitzen Sie dies nun für ca. 10-15 Minuten in der Mikrowelle, bis eine flüssige Masse entstanden ist. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf. Währenddessen die Schlagsahne und den gesiebten Puderzucker in einer großen Rührschüssel aufschlagen. Die aufgelöste Gelatine und die pürierten Erdbeeren dazugeben und solange weiter rühren bis alles vermischt ist. 2-3 Stunden kühl stellen.            Ofen auf 162°C vorheizen und die „Wilton Cake Pfanne Easy Layers“ Backformen mit Backtrennspray einsprühen.</p>	<p>Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Salz in eine große Schüssel sieben und vermengen. Butter in einer großen Rührschüssel mit dem Mixer verrühren und den Kristallzucker hinzufügen, beides zu einer luftig leichten Masse aufschlagen. Eier nach und nach dazu geben (jedes Ei ca. 1-2 Minuten unterrühren). Vanilleextrakt hinzufügen und weiter schlagen. Auf langsamer Stufe weiter rühren und abwechselnd die Mehlmischung mit der Buttermilch hinzufügen. Den Teig nun in die vorbereiteten Backformen geben.            Im vorgeheizten Backofen ca. 18-21 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Böden sind fertig wenn Sie mit einem Zahnstocher in die Mitte stechen und er wieder sauber herauskommt. Anschließend die Böden in der Backform ca. 5 Minuten auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig erkalten lassen.            Für die Ganache die Schlagsahne in einen Topf geben und kurz erwärmen, den Topf von der Herdplatte nehmen und die gehackte Schokolade hinzufügen und in der Sahne schmelzen. Anschließend die Ganache bei Raumtemperatur abkühlen lassen, ab und zu umrühren.            Bevor Sie die Böden übereinander stapeln können, schneiden Sie die Krone auf jeder Kuchenschicht ab und legen Sie den ersten Boden auf eine Kuchenplatte. Geben Sie nun eine Schicht Ganache und eine Schicht Erdbeercreme darauf und dekorieren Sie diese mit ein paar Scheiben Erdbeeren. Wiederholen Sie die Schritte bis zum Schluss. Enden Sie dabei mit einer Schicht Erdbeercreme auf die Sie dann die restlichen Erdbeeren zum Verzieren legen.            Dieses Rezept reicht für etwa 8 Portionen.</p>