

Schoko Erdbeer Türmchen



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Eier ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker miteinander mischen. Vorsichtig unter die Eiermasse rühren, weiter schlagen. In einer zweiten Schüssel Mehl, Kakao und Backpulver verrühren und unter die Eiermasse sieben. Zügig unterheben und dünn auf zwei mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 12-15 Minuten backen.

Auf den heißen Biskuitboden ein Stück Backpapier geben, beschweren und auskühlen lassen, anschließend das Backpapier abziehen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Schlagobers steif schlagen, mit dem Sirup vermischen und Gelatine Fix unterrühren und die Erdbeeren vorsichtig unterheben.

Die Füllung auf einem der beiden Biskuitböden verteilen, den zweiten Boden darauf setzen und zwei Stunden kalt stellen.

Zutaten

5 Eier

70 g Zucker

80 g Mehl

3/4 Teelöffel Backpulver

40 g Kakaopulver

Füllung:

300 g Schlagobers

40 ml Ahornsirup

3 Teelöffel Gelatine Fix

250 g Erdbeeren klein
geschnitten