



Portal-Kuchen

Zutaten

Für den Schoko-Biskuitboden:

4 Eier
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 EL lauwarmes Wasser
130 g Mehl
½ TL Natron
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
50 g Schokoraspeln oder -tropfen
Springform (16 cm Durchmesser)

Für die Sahnefüllung/Dekoration:

500 ml Sahne
2 EL Zucker
2 Pck. Sahnefest
6 Kaiserkirschen

Für die Glasur:

200 g Zucker
200 g Kokosfett
50 g Kakao
2 Eier
70 g Schokoraspeln

Rezept

Der Schoko-Biskuitboden:

Eier trennen und Eigelb, Wasser, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und unter das Eigelbgemisch heben. Mehl, Natron, Backpulver und Prise Salz unterrühren. Schokoraspeln (oder -tropfen) unterheben. Springform leicht einfetten und den Teig einfüllen. Etwa 30 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen. Gut auskühlen lassen.

Mit einem Tortenschneider (oder einem Messer oder festem Garn) 3 ca. 2,5 cm hohe Böden schneiden, die runde Kuppe eignet sich nicht, die kann sofort verzehrt werden. :)

Die Sahnefüllung:

Sahne mit Sahnefest und Zucker nach Anleitung steif schlagen und etwa 1 cm hoch zwischen die 3 Böden streichen. Es muss genug Sahne für die Dekoration übrig bleiben!

Die Glasur:

Das Kokosfett langsam schmelzen (nicht kochen!) und wieder abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig quirlen. Kakao unterrühren und das Kokosfett langsam dazu gießen, sodass eine gleichmäßige Creme entsteht. Kuchen mit der Creme bestreichen und die Schokoraspeln rundherum andrücken. Mit der restlichen Sahne 6 Häufchen auf den Kuchen setzen und mit Kirschen (gut abgetrocknet) verzieren.

