Schokoladen-Sauerrahm-Schnitten

Das Rezept basiert auf einer Backmischung für Brownies und ergibt nur 8 Stücke. Es wird die Backform aus der Packung oder eine andere bei der Backmischung angegebene Form verwendet.

Zutaten:

Für den Teig:
1 Packung Backmischung Brownies extra schokoladig
2 Eier (Größe M)
100 ml Speiseöl
50 ml Milch
Für die Füllung:
280g Zartbitter-Kuvertüre
280g Vollmilch-Kuvertüre
450g Sauerrahm

Außerdem: .
geraspelte Schokolade zum Verzieren

Zubereitung

Backofen vorheizen, Backform nach Packungsanweisung aufstellen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Backmischung in Rührschüssel geben. Eigelbe, Speiseöl und Milch zufügen, mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Anschließend das Eiweiß vorsichtig unter die Masse heben.

Den Teig nun in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene ca. 25-30 Minuten
bei 175 Grad backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen. Für die Füllung die Kuvertüren in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen, Sauerrahm dazugeben. Alles glatt rühren und die Schokocreme auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Kuchen einmal quer halbieren und eine Hälfte mit Orangenmarmelade und 2/3 der Schokoladenfüllung bestreichen. Die zweite Hälfte als Dekor aufsetzen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Mit der restlichen Creme den Kuchen oben und am Rand verzieren und kalt stellen. Vor dem Servieren mit geraspelter Schokolade bestreuen.