

Schoggi-Randen-Cake mit Schoggi-Crème

etwa 15 Stücke



gelingt leicht

● ⌚ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Teig:

250 g Randen (gekocht)
1 Backm. Dr. Oetker Schoko Cake
150 g Butter oder Margarine, weich
3 Eier

Schoggi-Crème:

150 g Kuvertüre
200 g Schlagrahm

1 Vorbereiten:

Randen pürieren und 2 EL davon für die Creme beiseitestellen. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und pürierte Randen hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 60 Minuten

Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Glasur:

Glasur (liegt der Backm. bei) nach Packungsanleitung schmelzen und den Kuchen damit glasieren.

4 Schoggi-Crème:

Kuvertüre grob zerkleinern. Rahm in einem Topf aufkochen und die Kuvertüre darin schmelzen. Masse erkalten lassen. Übriges Randen-Püree dann unterrühren. Crème mit einem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Kuchen in Scheiben schneiden und diese mit der Crème mit einem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach Belieben mit weissen Schoggiraspeln dekorieren.