

Schoko-Kuppel

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 26 cm):****Schüssel (Ø 22 cm):****Teig:**

4 Eier

4 EL Wasser, heiss

175 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g Mehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

10 g Kakaopulver

Füllung:

460 g Birnen (aus der Dose)

5 Blätter Dr. Oetker Gelatine

1 ¼ dl Milch

150 g Zartbitterschokolade

2 dl Rahm

2 EL Aprikosenkonfitüre

Garnitur:

2 dl Rahm

1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

1 EL Schokoladenpulver

Milkschokolade

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Schüssel (Ø 22 cm) mit Klarsichtfolie auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****2 Teig:**

Eier und Wasser in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin- Zucker langsam dazugeben und weitere 2 Minuten rühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

Teig in der Form glatt streichen und ca. 30 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: etwa 30 Minuten**

Herausnehmen, von der Springform lösen und erkalten lassen.

Das Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Einen Biskuitboden in die mit Klarsichtfolie ausgelegte Schüssel legen.

3 Füllung:

Die Birnen gut abtropfen lassen und in Schnitze schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Milch erwärmen, Schokolade grob zerkleinern und darin schmelzen. Gelatine ausdrücken und in der warmen Milkschokolade auflösen und kalt stellen. Sobald die Flüssigkeit anfängt zu gelieren, Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Masse mischen. Die Crème in die Schüssel füllen, glatt streichen und mit Birnen belegen. Das zweite Biskuit mit Konfitüre bestreichen und mit der bestrichenen Seite auf die Birnen legen. Mit Klarsichtfolie zudecken und **3 Stunden** oder über Nacht kühl stellen.

4 Garnitur:

Den Kuchen auf eine Platte stürzen. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen und Schokoladenpulver langsam unterrühren. Den Kuchen damit bestreichen. Schokolade mit einem Sparschäler raspeln und den Kuchen damit bestreuen.