

# Maulwurfkuchen mit Erdbeeren und Vanille

(kleine Torte ø 16 cm)



## Boden:

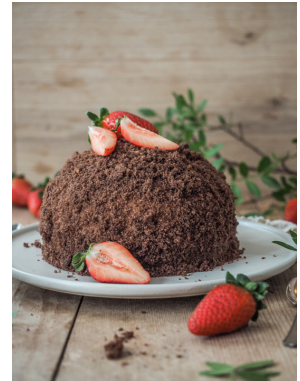
2 Eier  
210 g Zucker  
180 g Sahne  
150 g Mehl  
7 g Backpulver  
10 g Kakao  
1 Prise Salz

## Füllung:

400 g Sahne  
4 Blatt Gelatine  
2 EL Zucker  
1/2 Vanilleschote  
250 g Erdbeeren

## Dekoration:

3 Erdbeeren



## So geht's:

Die Eier und den Zucker mit der Sahne verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und dem Kakao verrühren und zugeben. Eine Springform am Rand mit einem Backpapierstreifen belegen (geht am besten mit etwas Öl) und den Boden einfetten. Den Teig in die Form einfüllen und backen. Backzeit: ca. 45 Min. bei 185 °C (175 °C Heißluft)

Von dem vollständig ausgekühlten Kuchen das obere Drittel abschneiden. So entstehen zwei unterschiedlich hohe Böden. Der höhere Boden wird für die Torte benötigt, der niedrigere Boden wird zerbrösel.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen, den Zucker und das Innere einer halben Vanilleschote unterrühren. Eine passende runde Schüssel (in die der Boden von 16cm passt) mit Frischhaltefolie auslegen.

Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei niedriger Temperatur erhitzen. Eine kleine Menge Sahne unterrühren und dann unter die Vanillesahne heben. Die Hälfte der Masse in die Schüssel geben, dann die Erdbeerstücke darüber verteilen, die restliche Creme darüber geben und den Tortenboden auflegen. Alles im Kühlschrank für min. 3 Std. kühlstellen.

Dann kann die Torte auf eine Tortenplatte »gestürzt« werden, die Frischhaltefolie entfernen, die Brösel über dem Kuchen verteilen und vorsichtig festdrücken. Mit frischen Erdbeeren dekorieren.