

Mini-Maulwurf-Kuchen



ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

1 Backmischung
Schokokuchen

–

Für die Backmischung:
3 zimmerwarme Eier (M)
175 g Margarine
100 ml Milch

–

Für die Füllung:
2 Bananen

1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillinzucker
80 g Zartbitterschokolade
500 ml Schlagsahne
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Den Schokokuchen nach Packungsanweisung zubereiten und auskühlen lassen.
2. Danach in 8 gleich dicke Scheiben schneiden und je einen Kreis ausstechen (die Teigreste und Randstücke zerkrümeln und beiseite stellen).
3. Für die Füllung Schlagsahne mit Salz, Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen – die Zartbitterschokolade fein raspeln, unterheben und kalt stellen.
4. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und die Kuchenkreise damit

TIPP

Anstelle der Bananen können auch Erdbeeren oder andere Früchte verwendet werden.

belegen.

5. Anschließend die vorbereitete Schlagsahne auf die einzelnen Kuchen verteilen und mit Löffel oder Palettenmesser jeweils zu einer kleinen Kuppel formen.

6. Zum Schluss noch jede Kuppel mit Kuchenbröseln bestreuen und diese leicht an die Sahne drücken, ohne die Kuchen zu verformen.