

# Erdbeerkuchen mit Eierlikör "Schokoladen-Erdbeer-Traum"

## Zutaten

350 g Zartbitterschokolade  
250 g Butter  
200 g Zucker  
1 Vanilleschote das Mark  
8 Eier  
1 Prise Salz  
125 Mehl  
125 g gemahlene Walnüsse  
2 El Kakaopulver  
600 g Frischkäse  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Blatt Gelatine  
125 g Puderzucker  
1 TI Kakao



## Zubereitung

250 g Schokolade klein hacken und mit der Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Mehl, Kakao mischen. Eigelb mit Zucker, Vanillemark schaumig schlagen. Die geschmolzene, nicht mehr warme Butter-Schokoladenmasse unterrühren. Gemahlene Walnüsse, Mehlgemisch unter rühren. Das Eiweiß unterheben. Die Teigmasse in eine ausgefettete Kastenform füllen und bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen. Kuchen stürzen und auskühlen lassen.

Gelatine einweichen. 150 g Erdbeeren waschen und klein würfeln. 350 g Frischkäse und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander glatt rühren. Mit 25 g Puderzucker abschmecken. Aufgelöste Gelatine und Erdbeerstücke unterheben. Den Kuchen waagrecht durchschneiden und den unteren Boden mit der Masse bestreichen. Den oberen Boden darauf setzen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

100 g klein gehackte Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. 100 g Puderzucker mit 1 TI Kakao mischen und in die Schokolade rühren. Den restlichen Frischkäse unterheben und ca. 2 min. dicklich aufschlagen. Den Kuchen mit der Masse rundum einstreichen und mit Kakao bestäuben. Die restlichen Erdbeeren waschen und darauf dekorativ anrichten.

## Leser-Tipp

Kuchen am besten am Vorabend backen!

[Link zum Rezept: Erdbeerkuchen mit Eierlikör "Schokoladen-Erdbeer-Traum"](#)