heute gibt es...
Maulwurfkuchen



Zutaten:

Für den Boden:

- 150g Butter
- 180g Zucker
- 230g Mehl
- 45g Kakao
- 1 1/2 TL Backpulver
- 3 Eier
- 120ml Milch

Für die Füllung:

- ca. 5 Bananen – lieber eine mehr kaufen, damit der Boden richtig ausgefüllt wird
- 90g geraspelte Schokolade – je nach Geschmack vollmilch oder zartbitter
- 600ml Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- etwas Fett für die Form

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Boden in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer rühren. Eine Springform (meine hatte einen Durchmesser von 26cm) einfetten und den Teig hineingeben. Das Ganze kommt für ca. 30 Minuten bei 170°C Umluft in den Backofen. Vor dem Herausnehmen unbedingt mit einem Stäbchen kontrollieren, ob der Boden wirklich durch ist!
2. Den Boden aus der Springform nehmen und erkalten lassen. Anschließend mit einem Esslöffel diesen einen 1/2cm tief aushöhlen, wobei zum Rand hin ca. 2cm Abstand eingehalten werden sollten. Die Krümel mit den Händen in eine Schüssel zerkleinern und zur Seite stellen – diese brauchen wir am Schluss für die „Erde“ des Hügels.
3. Nun werden die Bananen geschält und längs halbiert. Diese werden mit der Flachen Seite nach unten auf den ausgehöhlten Boden ausgelegt.
4. Die Sahne steif schlagen und währenddessen das Sahnesteif langsam dazugeben. Damit mir das auch bei höheren Temperaturen gelingt, stelle ich wenige Minuten vorher die Rührschüssel und die Rührhaken meines Mixers in das Gefrierfach. Die Sahne bewahre ich grundsätzlich im Kühlschrank auf. Mit dieser Methode ist bei mir seither jede Sahne steif geworden.
5. Die geraspelte Schokolade mit einem Löffel unter die Sahne heben. Die Sahnecreme anschließend bis an den Rand auf den Boden streichen und dabei einen Hügel formen.
6. Die Krümel so auf den Hügel streuen, dass von der Sahnecreme anschließend nichts mehr zu sehen ist.
7. Zum Schluss den Kuchen für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und fertig ist das Kunstwerk.