

# Schokokuchen mit Crunch

\*Der Beitrag enthält Werbung\*

Wer ein richtiger Schokofan ist, der wird von dem Kuchen die Finger nicht lassen können.

Für meine Freundin, die ein absoluter Schokoholic ist, habe ich nach einem Rezept gesucht und leider nichts gefunden. Aber es musste eben ein extrem schokoladiger Schokokuchen sein. Nach tagelangem überlegen und auch herumprobieren, kam dieses Resultat zustande. Der Kuchen besteht aus einem saftigen Schoko Boden und einer Schoko Creme mit Schoko Stückchen.





Was ich bei diesem Kuchen so liebe, ist die Tatsache, dass er nicht zu mächtig ist, davon kann man auch locker zwei Stück verputzen.

Auch noch nach 2 Tagen ist er mega lecker. Aber bei uns kam es nicht soweit, der Kuchen hielt keinen Tag.

Der Schokokuchen ist sehr schnell hergestellt und absolut kein Hexenwerk. Den Boden habe ich einen Abend vorher zubereitet und die Schoko Creme am nächsten Tag. Einkalkulieren sollte man auch, dass der Kuchen für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank muss.





Meiner Freundin hat der Kuchen so gut geschmeckt, dass sie gleich zwei Stücke mit nach Hause genommen hat, für ihre Familie. Nun möchte ich Euch aber nicht länger auf die Folter spannen, hier kommt das Rezept für Euch:





## ***Das Rezept für meinen Schokokuchen mit Crunch:***

### ***Zutaten:***

#### ***Für den Boden:***

- 75 g Puderzucker
- 6 Eier
- 30 g Backkakao
- 25 g Speisestärke
- 150 g Zartbitterkuvertüre

#### ***Für die Creme:***

- 350 g griechischer Joghurt
- 350 g Frischkäse
- 150 g Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 50 g Backkakao
- 600 g Schlagsahne
- 200 g Zartbitterschokolade
- 150 g Vollmilchschokolade
- 1 Packung Schoko Bons

#### ***Außerdem:***

- 2 EL Kakao

### ***Zubereitung:***

1. Den Backofen auf 160° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier trennen und zusammen mit dem Puderzucker schaumig schlagen.
3. Die Schoko Bons klein hacken.
4. Die Schokolade entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle auf niedriger Wattzahl schmelzen.

5. Den Kakao und die Speisestärke zur Puderzuckermasse geben und unterheben.
6. Die geschmolzene Schokolade dazugeben.
7. Eiweiß steif schlagen und unter die Schokomasse heben.
8. Das Ganze in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und für ca. 15 Minuten backen.
9. Für die Füllung Joghurt und Frischkäse mit dem Zucker, dem Kakao, den Schoko-Bon-Stückchen und dem braunen Zucker mischen und 200 g Sahne unterrühren.
10. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
11. 400 g Sahne steif schlagen.
12. Die geschmolzene Schokolade zur Joghurt-/Frischkäsemasse geben und die steifgeschlagene Sahne schnell unterheben. Da die Schokolade abkühlt wird die Masse schnell fest. Hier ist also Eile geboten.
13. Den abgekühlten Boden auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenring versehen.
14. Die Masse auf den Boden streichen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
15. Vor dem Servieren den Tortenring lösen und den Kuchen mit Kakao bestreuen. Mit Schoko Bons dekorieren.















***Weitere leckere Kuchenrezepte:***

- [Apfel Sahne Schmand Kuchen nach einem Familienrezept](#)
- [Apfel-Schoko-Kuchen](#)
- [Zwetschgen Käsekuchen mit Streusel](#)
- [Aprikosen Rührkuchen](#)
- [Käsekuchen mit Eierlikör und Mandarinen](#)
- [Yogurette Rührkuchen mit Zitronenglasur](#)
- [Birnen-Käsekuchen mit Streusel](#)