

Schaumkuchen



Schritt 1

Einen Backrahmen auf eine passende Kuchenplatte oder ein Blech stellen und die Butterkekse als Boden darin anordnen.

Schritt 2

Mit den Schneebesen des Rührgerätes Sahne und Sahnesteif aufschlagen.

Schritt 3

In einer weiteren Schüssel Milch, Paradiescreme und Zucker ebenfalls für ca. 5 Minuten steifschlagen.

Schritt 4

Die Sahne unterheben und die Schaumcreme auf den Butterkeksen gleichmäßig verteilen.

Schritt 5

Die Schokolade mit einer Küchenreibe fein raspeln und über den Schaumkuchen streuen. Zum Schluss den Schaumkuchen für ca. 3 Stunden im Kühlschrank festigen lassen.

Zutaten:

1 Backrahmen (30 x 20 cm)

100 g Butterkekse

500 g Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

400 ml Milch

**2 Päckchen Paradiescreme
Vanille**

40 g Zucker

50 g Zartbitterschokolade