

# Schaumkuchen



## 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**

## 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.