

Erdiger Maulwurfkuchen mit Salzkaramell

Zutaten:

Teig

130g	brauner Zucker
2	Eier
1	Eiweiß
100ml	Eierlikör
100g	Butter
160g	Mehl
100g	rote Bete roh
30g	Kakao schwach entölt
1TL	Backpulver

Füllung

4-5	Bananen
½	Saft einer halben Zitrone
60g	Schokoraspeln zartbitter
400ml	Sahne
2 Päckchen	Sahnesteif
6TL	Salzkaramell selbstgemacht

Zubereitung:

1. Backofen auf 170°Umluft vorheizen und eine Springform 27cm fetten und mehlieren
2. Für den Teig Zucker, 2Eier und Eierlikör schaumig schlagen
3. Butter, Mehl und Kakao unterrühren
4. Rote Bete würfeln und mit einer Küchenmaschine klein raspeln, anschließend zum Teig geben
5. Backpulver unterrühren
6. Teig in die vorbereitete Springform geben und ca. 30min backen
7. Während der Kuchen bäckt, Sahne mit Sahnesteif steif schlagen
8. Schokoraspeln und 4 TL Salzkaramell unterheben und kaltstellen
9. Kuchen auskühlen lassen und aus der Form lösen
10. Nun den Kuchen aushöhlen und zum Rand ca. 1cm Platz lassen, die ausgehöhlten Kuchenteile in einer Schüssel sammeln
11. Nun die Bananen schälen und der Länge nach halbieren und mit Zitronensaft einstreichen
12. Ausgehöhlten Kuchen nun mit den Bananenhälften belegen und mit 2TL Salzkaramell bestreichen
13. Im Anschluss die Sahnemischung kuppelförmig auf dem Kuchen verteilen und zu guter Letzt die ausgehöhlten Kuchenstücke auf dem Kuchen bröselig verteilen

Ich wünsche einen guten Appetit