

A large, rectangular chocolate cake sits in a white metal tray. The top is covered in a thick layer of white whipped cream, which is then topped with a generous amount of fresh summer fruits, including sliced strawberries, raspberries, and peach slices. Small white flowers are scattered among the fruit. To the right of the cake is a box of 'LAND-LEBEN Dinkel Semmelbrösel' (350g), which is a light-colored, textured breadcrumb product. The entire scene is set on a dark wooden surface, decorated with clusters of purple and white hydrangeas and a few scattered raspberries and peach slices.

Rezept

1 Schnitte entspricht 10 Stück

Zubereitungszeit: rund 1 Stunde

Zutaten:

- 5 Eier {M}
- 180 g Zucker
- 250 g Schokolade
- 100 ml Öl
- 50 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 200 g **LAND-LEBEN Dinkel Semmelbrösel**
- 25 g Backkakao
- 100 g Haselnüsse {gemahlen}

Für die Garnitur:

- 250 ml Schlag
- 250 g Magertopfen
- Mark einer Vanilleschote
- 3 – 4 EL Zucker
- 250 g Fruchtmus {nach Geschmack}

Zum Garnieren:

- Frische Erdbeeren, Himbeeren, Marillen und Physalis

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und etwas auskühlen lassen. Der geschmolzenen Schokolade Öl unterrühren. Mehl mit Backpulver, **LAND-LEBEN Dinkel Semmelbrösel**, Backkakao und Nüssen vermischen und unter die Schoko-Öl-Mischung heben. Im vorgeheizten Ofen in einer rechteckigen mit Backpapier belegten Backform {30 x 24 cm} für 45 – 50 Minuten bei 180° Grad Heißluft backen. {Nadelprobe machen!}

Für die Creme:

Den Schlag aufschlagen. Topfen unterrühren. Vanillemark und Zucker unterheben. Auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen. Die Früchte waschen und halbieren. Das Fruchtmus über die Topfencreme auf den Kuchen streichen und mit frischen Früchten garniert servieren.