Rezepte, die begeistern. Einfach. Kreativ. Lecker.

ULTRASCHNELLER NOTFALL-

SCHOKOKUCHEN

✔ Extrem schnell zubereitet (Zubereitungszeit der Creme: nur ca. 25 Sekunden!)

✔ Herrlich schokoladig & cremig

✔ Perfekt für spontanen und unerwarteten Besuch

✔ Kinderleicht im Thermomix (oder mit einer klassischen Küchenmaschine) zubereitet

✔ Ideal, wenn absolut keine Zeit zum Backen bleibt

Zubereitungszeit: ~ 5 Min. Thermomix-Stufe: 6 Kategorie: Blitzrezepte / Desserts

ZUTATEN

1 fertiger Tortenboden (Wiener Boden oder Biskuitboden aus dem Vorrat)

100 g Schokolade nach Wahl (bevorzugt Zartbitter für einen kräftigen Geschmack, alternativ Milch-, Kaffee- oder weiße Schokolade)

500 ml Sahne (idealerweise Konditorsahne mit höherem Fettgehalt für ein besonders fluffiges Ergebnis; 400–450 ml funktionieren auch)

100 g bis 120 g Kakaopulver (klassisches Getränkepulver / Trinkkakao, bitte keinen herben Backkakao verwenden!)

Kekse oder Süßigkeiten nach Wahl (aus dem Vorratsschrank, für die Dekoration)

ZUBEREITUNG

Schokolade zerkleinern: Die halbe Tafel Schokolade (100 g) grob in Stücke brechen und in den Mixtopf des Thermomix geben. Den Deckel schließen und die Schokolade auf Stufe 6 für ca. 6 Sekunden zerkleinern. Die Stücke sollten nicht zu fein werden, da kleine Schokoladen bzw. Knusperstücke in der Creme später fantastisch schmecken.

Ohne Thermomix: Die Schokolade einfach von Hand oder mit einer Reibe grob raspeln.

Creme zaubern: Nun die restlichen Zutaten direkt in den Mixtopf zur zerkleinerten Schokolade geben: 500 ml Konditorsahne sowie 100 g bis 120 g des Trinkkakaos. Ein Rühraufsatz (Schmetterling) wird für dieses Rezept nicht benötigt. Den Thermomix auf Stufe 6 für 20 bis 30 Sekunden (idealerweise die goldene Mitte: 25 Sekunden) einstellen, bis eine wunderbar feste und schokoladige Creme entsteht.

Ohne Thermomix: Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und den Kakao sowie die Schokoraspeln vorsichtig unterheben.

Bestreichen & Fertigstellen: Den fertigen „Schummeltortenboden" auf eine Tortenplatte legen. Die frisch zubereitete Schokoladencreme großzügig und gleichmäßig darauf verteilen und mit einer Palette oder einem Löffel glattziehen.

Dekorieren & Servieren: Zum Schluss den Kuchen nach Belieben verzieren. Hierfür einfach vorhandene Kekse oder Naschereien aus dem Schrank grob zerbröseln oder dekorativ auf der Creme platzieren. Fertig ist der schnellste Kuchen aller Zeiten!

DANIELAS KULINARISCHER GEHEIMTIPP:

Diese blitzschnelle Schokoladencreme schmeckt nicht nur fantastisch auf einem Tortenboden, sondern,

eignet sich auch hervorragend als eigenständiges, superschnelles Dessert im Glas für die ganze Familie!

Besuche mich gerne wieder auf meinem Kanal oder im echten Leben in meinem kulinarischen Keller!

Bleibt mir alle schön gesund. Ciao, eure Daniela.