

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Maulwurfkuchen

### Zutaten

Für Springform mit Ø 26 cm

#### Für den Boden:

50 g Butter + etwas mehr für die Form  
80 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre  
4 Eier  
80 g Rohrohrzucker  
100 ml Haferdrink oder Vollmilch  
150 g Dinkelmehl  
2 TL Weinstein-Backpulver  
1 EL Backkakaopulver + etwas mehr für die Form  
1 Prise Salz

#### Für die Creme & Füllung:

2 EL Himbeermarmelade  
4-5 Bananen  
200-250 g Himbeeren  
500 ml Sahne  
50 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre  
2 EL Puderzucker  
1/3 TL gemahlene Bourbon-Vanille

#### Für die Dekoration (nach Belieben):

Himbeeren  
Blüten  
Kräuter

## So wird's gemacht

- 01** Die Springform mit Butter ausstreichen und mit Kakaopulver bestäuben. Den Ofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.
- 02** Für den Boden die Butter mit der Kuvertüre bei geringer Hitze in einem Topf zerlassen.
- 03** Eier und Zucker mit der Küchenmaschine cremig aufschlagen. Haferdrink oder Milch sowie die geschmolzene Butter-Schokomischung langsam zu der aufgeschlagen Eiermasse geben und unterrühren.
- 04** Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Salz mischen und zuletzt vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Masse heben.
- 05** Den Teig in die vorbereitete Form geben und 20-22 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

**06** Etwa 1,5-2 cm von der Kuchenoberfläche mit einem Löffel auskratzen – dabei etwa einen 2 cm breiten Rand stehenlassen. Den ausgehobenen Kuchen zerbröseln und für später beiseitestellen.

**07** Die Kuchenoberfläche mit Himbeermarmelade bestreichen. Die Bananen schälen und längs halbieren (evtl. vierteln). Auf dem Boden verteilen, bis alles bedeckt ist. Auf den Bananen dann die Himbeeren verteilen.

**08** Für die Creme die Sahne steif schlagen. Die Kuvertüre fein hacken und mit dem Puderzucker und der Vanille unter die geschlagene Sahne rühren.

**09** Die Sahne auf dem Kuchen verteilen und mit einer Palette zu einem ‚Hügel‘ formen.

**10** Die Kuchenbrösel rundum auf dem Sahnehügel verteilen und leicht andrücken, bis das Aussehen eines erdigen Maulwurfhügels entstanden ist.

**11** Bis zum Servieren kühl stellen. Nach Belieben noch mit Himbeeren, Kräutern oder Blüten dekorieren.