

# Basic BAKING



## Chocolate and Strawberry Flan

Flan pan ø 26" 28"

### Creme:

Whipping cream (ml)	280	300
Dark chocolate (g)	120	150

### Sponge:

Eggs (size)	3 (M)	4 (L)
Salt (pinch)	1	1
Sugar (g)	100	120
Flour (g)	90	110
Cocoa powder (g)	20	25

### Topping:

Fresh strawberries (g)	500	600
------------------------	-----	-----

**Baking time (minutes) approx.:** 25 25

**Preparation:** To make the creme, roughly chop the chocolate. Bring the whipping cream to the boil and melt the chocolate in the hot cream, then mix thoroughly with a whisk. Refrigerate the chocolate cream.

Preheat the oven to 180 °C top and bottom heat (fan oven: 160 °C).

For the sponge base, separate the eggs. Beat the butter and salt using a hand-held mixer. Slowly pour in the sugar, then beat in the egg yolks. Sift the baking powder, flour and cocoa and carefully fold them into the butter mixture with a whisk.

Grease the mould lightly with butter or baking spray\* and pour the mixture evenly into the mould.

Bake the flan base on the middle shelf of the oven.

Let the mould cool down slightly on a cooling rack\*, then carefully remove the warm cake from the mould and leave it to cool on the rack.

Beat the cold chocolate creme with a hand-mixer until stiff (caution, do not beat it for too long; the cream can quickly turn into butter!) and spread it evenly over the flan base.

Arrange the strawberries on top of the creme in a decorative way and serve soon.

## Schoko-Obstboden mit Erdbeeren

Obstbodenform ø (cm)	26	28
----------------------	----	----

### Creme:

Schlagsahne (ml)	280	300
Zartbitterkuvertüre (g)	120	150

### Biskuit:

Eier (Größe)	3 (M)	4 (L)
Salz (Prise)	1	1
Zucker (g)	100	120
Mehl (g)	90	110
Kakao (g)	20	25

### Belag:

Frische Erdbeeren (g)	500	600
-----------------------	-----	-----

<b>Backzeit (Minuten) ca.:</b>	25	25
--------------------------------	----	----

**Zubereitung:** Für die Creme Kuvertüre grob hacken. Die Sahne aufkochen und die Kuvertüre darin schmelzen und dann mit einem Schneebesen gut verschlagen. Schokoladensahne kalt stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handmixers steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und zum Schluss die Eigelbe unterschlagen. Mehl und Kakao sieben und mit einem Schneebesen unterheben.

Die Form dünn mit Butter oder Back-Trennspray\* fetten und den Teig gleichmäßig in die Form füllen.

Den Obstboden auf der mittleren Schiene des Backofens backen.

Die Form auf einem Auskühlgitter\* leicht abkühlen lassen, dann den Boden warm aus der Form stürzen und auf dem Gitter komplett auskühlen lassen.

Die kalte Schokoladensahne mit den Quirlen des Handmixers steif schlagen (Achtung, rechtzeitig aufhören, da die Sahne schnell zu fest wird!) und die Sahnecreme gleichmäßig auf dem Obstboden verteilen.

Zum Schluss die Erdbeeren dekorativ auf der Schokoladencreme verteilen und bald servieren.