

Erdbeerkuchen mit Schoko-Cornflakesboden

Für den Boden:

50 g Mandelstifte
100 g
Zartbitterschokolade
100 g
Vollmilchschokolade
50 g Cornflakes

Für den Belag:

250 ml Sahne
50 ml
Holunderblütensirup
700 g Erdbeeren
1-2 Stile Minze



Für den Boden die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.
Zartbitter- und Vollmilchschokolade hacken und im heißen
Wasserbad schmelzen.
Mandelstifte und Cornflakes untermischen.

Die 26er Springform mit Backpapier auslegen, die Masse darauf
verteilen und kalt stellen.

Für den Belag die Sahne steif schlagen und mit dem Sirup
abschmecken.

Die Erdbeeren abwaschen und halbieren.

Die Sahne auf dem Boden verteilen und die Erdbeeren darauf
geben.

Die Minze waschen, trocknen und die Blättchen darauf verteilen.