



Kirsch-Schoko Kuchen mit Spinnennetz

Zutaten:

- **4 B:PURE Schoko Kuchen**
- 3 EL Kirschmarmelade
- 80 g Zartbitter-Kuvertüre
- 150 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 1 EL gehackte Erdnüsse
- 3 Marshmallows

Zubereitung Schoko Kuchen:

1. Die Schoko Kuchen mit einem scharfen Messer von oben aushöhlen, sodass jeweils 2 TL Kirschmarmelade hineinpassen.
2. Anschließend den „Deckel“ wieder auf den befüllten Schoko Kuchen legen.

Zubereitung Frosting:

1. Für das Frosting Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Butter schaumig schlagen und nach und nach die Kuvertüre unterrühren.

3. Puderzucker hinzugeben und zu einer cremigen Masse verrühren.
4. Die Schokomasse in einen Spritzbeutel füllen und auf den Schoko Kuchen verteilen.
5. Anschließend die gehackten Erdnüsse auf die Schokomasse geben.

Zubereitung Spinnennetz:

1. Für das Spinnennetz die Marshmallows für kurze Zeit erwärmen und in einer Schüssel zu einer klebrigen Masse abkühlen lassen.
2. Etwas Marshmallowcreme zwischen drei Fingern geben und die Finger auseinanderziehen, sodass sich ein Netz über die Schoko Kuchen ziehen lässt.

Guten Appetit!