

Marmorkuchen mit Schokolade und salziger Karamellbutter

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 110g Zucker
- 15g ungesüßtes Kakaopulver
- 1 ganzes Ei
- 1 Prise Salz
- 93g Vollrahm
- 100g Mehl
- 2,5g Backpulver
- 60g weiche Butter
- 60g Zucker
- 75g Karamell
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 90g Vollrahm
- 95g Mehl
- 2,5g Backpulver
- 10g neutraler Honig oder invertierter Zucker
- 50g Guanaja-Schokolade
- 20g Karamell
- 15g neutrales Öl

Préparation

1. Es ist bald wieder Schulanfang, also hier ist das Rezept für den perfekten Snack, um diesen September, der schnell näher rückt, zu beginnen: ein Marmorkuchen mit Schokolade & gesalzenem Karamell.
2. Mit seiner cremigen Füllung und dem köstlichen Guss könnte er uns fast vergessen lassen, dass der Sommer fast vorbei ist. Für dieses Rezept habe ich mich von Pascals Hainigue's Erdnuss-Marmorkuchen-Rezept inspirieren lassen und einmal ist keinmal, ich habe fertiges Karamell verwendet, aber natürlich können Sie es auch selbst machen.
3. Übrigens, je nach Zeit, die Sie haben, können Sie auch einfach den Kuchen ohne Guss und ohne Füllung machen, er wird auch sehr gut sein!
4. Zutaten: Ich habe Kakaopulver und die Schokolade Guanaja von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Material: Kastenform mit Füllung. Zubereitungszeit: 40 Minuten + 1h10 Backzeit + Ruhezeit. Für einen 20 cm langen Kuchen: Kakaoteig: weiche Butter, Zucker, ungesüßtes Kakaopulver, ganzes Ei, 1 Prise Salz, Vollrahm, Mehl, 2, Backpulver. Für dieses Rezept habe ich die Technik des Ritz-Kuchens / François Perret verwendet, bei der einfach alle Zutaten zusammen gemixt werden, bis ein homogener Teig entsteht.
6. Wenn Sie es wie ich machen möchten, geben Sie einfach alle Zutaten in einen Mixer (oder in ein ausreichend hohes Gefäß, wenn Sie einen Stabmixer verwenden) und mixen Sie.
7. Wenn Sie nicht das notwendige Material haben, mischen Sie die weiche Butter mit Zucker und Kakao, fügen Sie dann das Ei hinzu, emulgieren Sie, fügen Sie das Salz und die Sahne hinzu und beenden Sie mit dem Mehl und dem Backpulver.
8. Karamellteig: weiche Butter, Zucker, Karamell, 1 Ei, 1 Prise Salz, Vollrahm, Mehl, 2, Backpulver. Der Vorgang ist der gleiche wie für den Kakaoteig.
9. Backen: Geben Sie abwechselnd die beiden Teige in Ihre gefettete und bemehlte Form und backen Sie sie dann im auf 165°C vorgeheizten Ofen für etwa 1h10.

10. Die Linie in der Mitte meines Kuchens ist eine Linie aus Butter, die es dem Kuchen ermöglicht, sich beim Backen gleichmäßig zu öffnen.
11. Wenn der Kuchen fertig ist, lassen Sie ihn abkühlen, entfernen Sie dann das Rohr in der Mitte und stürzen Sie ihn.
12. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
13. Füllung Ganache Schokolade & Karamell: Vollrahm neutraler Honig oder invertierter Zucker Guanaja-Schokolade Karamell Erhitzen Sie die Sahne mit dem Honig und gießen Sie sie dann über die zuvor geschmolzene Schokolade und das Karamell.
14. Mixen Sie, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten, und lassen Sie sie kristallisieren.
15. Wenn die Ganache kristallisiert ist und der Kuchen abgekühlt ist, füllen Sie ihn mit einer Spritztüte.
16. Stellen Sie ihn vor dem Glasieren in den Kühlschrank.
17. Glasur: Milch- oder Zartbitterschokolade neutrales Öl Haselnüsse oder andere gehackte Trockenfrüchte (optional) Schmelzen Sie die Schokolade langsam, fügen Sie das Öl und die Trockenfrüchte hinzu, wenn Sie welche verwenden, und mischen Sie gut.
18. Legen Sie den Kuchen auf ein Gitter und gießen Sie die Glasur darüber (Sie können den Überschuss auffangen und für ein zukünftiges Rezept aufbewahren).
19. Lassen Sie die Glasur kristallisieren und genießen Sie!