

Knuspriger Schokoladenkuchen

Ingrédients

- 200 g Zartbitterschokolade
- 150 g gesalzene Butter
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 50 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 5 g Backpulver
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 40 bis 50 g zerbröselte Crêpes dentelles

Préparation

1. Mitten im September, der ideale Zeitpunkt, um mit den Herbstrezepten zu beginnen!
2. Also legen wir los, ich starte mit diesem saftigen Schokoladenkuchen, der dank seiner Schicht aus Crêpes dentelles oben auch knusprig ist.
3. Ein sehr einfaches, aber extrem leckeres Rezept, das allen beim Nachmittagskaffee Freude bereiten wird!
4. Zutaten: Ich habe die Schokolade Guanaja und das Vanilleextrakt Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Vanille.
6. Schmelzen Sie die Butter und die Schokolade, und fügen Sie sie dann zur vorherigen Mischung hinzu.
7. Fügen Sie dann das gesiebte Mehl, die Speisestärke und das Backpulver hinzu.
8. Gießen Sie den Teig in Ihre gefettete und bemehlte Form und bedecken Sie ihn mit den zerbröselten Crêpes dentelles, indem Sie sie leicht in den Teig drücken.
9. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für etwa 30 Minuten (die Klinge eines Messers sollte trocken herauskommen).
10. Lassen Sie es abkühlen, dann stürzen Sie es und genießen Sie!