

Traumkuchen (knuspriger Schokoladenkuchen)

Ingrédients

- 250g Mehl
- 55g Kakaopulver
- 4g Backpulver
- 4g Natron
- 1 gute Prise Salz
- 200g Zucker
- 110g Muscovadozucker oder brauner Zucker
- 2 Eier
- 120g neutrales Öl oder Haselnussöl
- 180g dicke Sahne
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 240g flüssiger Kaffee
- 225g Vollmilchschokolade
- 25g neutraler Honig
- 150g Schlagsahne
- 100g Vollmilchschokolade
- 120g Haselnusscreme
- 100g zerbröselte Crêpes dentelles

Préparation

1. Ich habe diesen Kuchen in den letzten Wochen mehrmals in den sozialen Netzwerken gesehen, und er schien mir so verlockend, dass ich nicht widerstehen konnte und ihn ausprobieren wollte!
2. Es handelt sich letztendlich um eine noch schokoladigere Version von meinem knusprigen Schokoladenkuchen, den ich vor einigen Monaten gemacht habe: ein gut schokoladiger Kuchen (ich habe das Rezept von einem amerikanischen Blog), eine cremige Ganache und ein knuspriger Belag mit gutem Haselnussgeschmack, kurz gesagt, die Definition von Glück. Zutaten :Ich habe den Ahornsirup und die Pekannüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
3. Ich habe Vanilleextrakt von Norohy, die Schokolade Jivara und den Kakaopulver von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
4. Zubereitungszeit: 40 Minuten + 30 Minuten Backzeit + AbkühlzeitFür einen Kuchen mit 20 bis 22 cm Durchmesser: Der Schokoladenkuchen: Mehl Kakaopulver Backpulver Natron ute Prise Salz Zucker Muscovadozucker oder brauner Zucker 2 Eier neutrales Öl oder Haselnussöl dicke Sahne 1 Teelöffel Vanilleextrakt flüssiger Kaffee Bereiten Sie den Kaffee vor und halten Sie ihn während der Zubereitung des Kuchens warm.
5. Sieben Sie das Mehl, den Kakao, das Backpulver und das Natron.
6. Fügen Sie das Salz und die Zucker hinzu.
7. Integrieren Sie dann die Eier, das Öl und die Vanille.
8. Fügen Sie zuletzt den Kaffee hinzu.
9. Gießen Sie den Teig in Ihre gefettete und bemehlte Springform oder Kuchenform.
10. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 175°C für etwa 30 Minuten.
11. Lassen Sie ihn anschließend abkühlen.
12. Die Ganache: Vollmilchschokolade neutraler Honig Schlagsahne Erhitzen Sie die Sahne mit dem Honig.
13. Lassen Sie die Schokolade langsam im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.
14. Gießen Sie die heiße Sahne nach und nach auf die Schokolade und rühren Sie gut um, um eine glatte und

glänzende Ganache zu erhalten.

15. Lassen Sie sie leicht kristallisieren, und verteilen Sie sie dann auf dem abgekühlten Kuchen.

16. Der Knusper: Vollmilchschokolade Haselnusscreme zerbröselte Crêpes dentelles Schmelzen Sie die Schokolade mit der Haselnusscreme.

17. Fügen Sie dann die zerbröselten Crêpes dentelles hinzu.

18. Verteilen Sie den Knusper auf der Ganache und lassen Sie ihn kristallisieren, bevor Sie sich daran erfreuen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com