

Marble Cake mit Schokolade & Zimt

Ingrédients

- 120g weiche Butter
- 200g Zucker
- 2 Eier
- 7g Backpulver
- 75g T55 Mehl + 3g Zimtpulver (1)
- 130g T55 Mehl + 25g Kakaopulver (2)
- 65g flüssige Sahne (1)
- 135g flüssige Sahne (2)
- 60g Wasser
- 15g Kristallzucker
- 1 Prise Zimt
- 50g Zucker
- 60g flüssige Sahne
- 1 Eigelb
- 15g Butter
- 50g Milkschokolade mit 40% Kakao
- 300g Milkschokolade mit Haselnussstückchen und 40% Kakao
- 45g Traubenkernöl
- 100g Vollmilch-Schlagsahne
- 10g Puderzucker

Préparation

1. Hier ist das Rezept für einen Kuchen, den ich vor ein paar Wochen gemacht habe, dessen Rezept ich aber nur in einer Instagram Story geteilt hatte.
2. Ich mochte diesen Kuchen so sehr, dass ich ihn auch hier teilen wollte, damit das Rezept zugänglicher und vielleicht einfacher für Interessierte zu folgen ist!
3. Es handelt sich also um einen Kuchen inspiriert von heißer Schokolade, einen Marmor aus Schokolade und Zimt, gefüllt mit einer cremigen Karamell-Zimtfüllung, überzogen mit einer Milkschokolade-Rocaille-Glasur und einer Wolke aus Schlagsahne.
4. Keine Panik, wenn Sie keine Kastenkuchenform mit Einsatz haben, können Sie die Creme einfach auf den gut gekühlten Kuchen spritzen oder verteilen und dann alles einfrieren, bevor Sie die Glasur auftragen.
5. Salz vermengen.
6. Backpulver hinzufügen und dann die Eier.
7. 1/3 des Teigs (circa) abnehmen.
8. In den kleinen Teil das gesiebte Mehl und den Zimt (1) hinzufügen, dann die flüssige Sahne (1).
9. In den großen Teil das gesiebte Mehl und den Kakao (2) hinzufügen, dann die flüssige Sahne (2).
10. Den Teig in zwei Spritzbeutel geben und 30 Minuten kühl stellen.
11. Dann abwechselnd die beiden Teige in die gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenkuchenform (mit Tubeinsatz) spritzen.
12. Ein dünner Streifen Butter über die gesamte Länge des Kuchens ziehen.
13. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C für 1h10 backen, mit der Messerspitze die Garung überprüfen.
14. Während des Backens den Sirup und die Creme vorbereiten.
15. Kochen bringen.
16. Abkühlen lassen.

17. Wenn der Kuchen gebacken ist, 5 Minuten warten und dann auf ein Gitter stürzen.
18. Mit einem Pinsel mit Sirup tränken, dann vollständig bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank abkühlen lassen.
19. Zimt erhitzen.
20. Die Sahne unter Rühren über den Zucker gießen.
21. Vom Herd nehmen, einige Minuten abkühlen lassen, dann über das Eigelb gießen und dabei rühren.
22. In einen Topf zurückgießen und wie eine Englische Creme bei 85°C kochen.
23. Abseits der Hitze Butter, die Prise Salz und die Milkschokolade hinzufügen und bei Bedarf mixen, um die Emulsion zu perfektionieren.
24. Direkt auf die Cremefolie legen und im Kühlschrank aufbewahren.
25. Wenn der Kuchen vollständig kalt ist, die Creme in einen Spritzbeutel geben und den Kuchen füllen.
26. Den Kuchen im Gefrierschrank platzieren, um ihn anschließend glasieren zu können.
27. Traubenkernöl hinzufügen.
28. Gut mischen und abkühlen lassen.
29. Wenn der Kuchen gut gekühlt ist, aus dem Gefrierschrank nehmen und auf ein Gitter stellen.
30. Die Glasur darüber gießen.
31. Im Kühlschrank fest werden lassen.
32. Schneebeesen geben, dann steif schlagen.
33. Beim Servieren auf den Kuchen geben oder zu jedem Stück nach dem Schneiden hinzufügen.
34. Guten Appetit!