

Dreifach-Schokoladenkuchen

Ingrédients

- 135g Mehl
- 180g Zucker
- 25g ungesüßtes Kakaopulver
- 6g Backpulver
- 1 Ei
- 45g dunkle Schokolade mit 80% Kakaoanteil
- 75g Butter
- 115g Vollmilch
- 35g Milkschokolade mit 46% Kakaoanteil
- 35g Mandelmus (oder Haselnuss)
- 40g zerbröselte Crêpes Dentelle
- 150g weiße Schokolade
- 80g Sahne
- 15g neutraler Honig
- 250g dunkle Schokolade mit 66% Kakaoanteil
- 60g neutrales Öl wie Traubenkernöl
- 85g Milkschokolade mit 40% Kakaoanteil
- 15g neutrales Öl wie Traubenkernöl
- 20g weiße Schokolade

Préparation

1. Und ja, trotz eines Buches und einiger Rezepte, die bereits hier vorhanden sind, habe ich immer neue Ideen für Kuchenrezepte. Hier bin ich also mit einem dreifachen Schokoladenkuchen, gefüllt mit einer knusprigen Milkschokolade und überzogen mit einer cremigen weißen Schokoladenganache.
2. Der Vorteil dieser Kuchenform mit Einsatz ist, dass sie einen einfachen Schokoladenkuchen in ein „schönes“ Dessert verwandelt, das etwas raffinierter ist!
3. Aber natürlich, wenn Sie diese nicht haben, können Sie einfach die Knusprigkeit unter den Kuchen verteilen, anstatt ihn damit zu füllen. Material: Kastenform mit Einsatz. Zutaten: Ich habe die Schokoladen Komuntu, Bahibé & Waina (die Sie durch Ivoire ersetzen können) von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Zubereitungszeit: 45 Minuten + 1 Stunde Backzeit. Für einen 20 cm langen Kuchen: Der Schokoladenkuchen: Mehl, Zucker, ungesüßtes Kakaopulver, Backpulver, 1 Ei, dunkle Schokolade mit 80% Kakaoanteil, Butter, Vollmilch. Mehl, Zucker, Kakao und Backpulver mischen.
5. Ei hinzufügen.
6. Die Schokolade mit der Butter schmelzen, dann zu der vorherigen Mischung hinzufügen.
7. Zum Schluss die Milch hinzufügen, dann den Teig in die gebutterte & bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Form gießen.
8. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C etwa 1 Stunde backen, ein in den Kuchen gestecktes Messer sollte am Ende des Backvorgangs trocken herauskommen.
9. Einige Minuten abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form nehmen und vollständig abkühlen lassen.
10. Knuspriger Einsatz mit Milkschokolade: Milkschokolade mit 46% Kakaoanteil, Mandelmus (oder Haselnuss), zerbröselte Crêpes Dentelle. Schokolade schmelzen, Mandelmus und zerbröselte Crêpes Dentelle hinzufügen.
11. Wenn der Kuchen kalt ist, den Einsatz mit der Knusprigkeit füllen, dann in den Kühlschrank stellen, um es zu kristallisieren.

12. Weiße Schokoladen-Ganache: weiße Schokolade Sahne neutraler Honig Schokolade schmelzen.
13. Die Sahne mit dem Honig erhitzen, dann in drei Teilen auf die Schokolade gießen und nach jedem Hinzugeben gut mischen.
14. Lassen Sie es kristallisieren, dann die Ganache auf den Kuchen verteilen.
15. Glasur: Ich habe eine dunkle Schokoladenglasur vorbereitet, die ich über den gesamten Kuchen gegossen habe, dann etwas Milkschokoladenglasur, die ich an einigen Stellen hinzugefügt habe, und schließlich habe ich etwas weiße Schokolade geschmolzen, um ein paar Akzente zu setzen und eine dreifache Schokoladenglasur zu erhalten; bei Bedarf können Sie nur die dunkle Schokoladenglasur machen dunkle Schokolade mit 66% Kakaoanteil neutrales Öl wie Traubenkernöl Milkschokolade mit 40% Kakaoanteil neutrales Öl wie Traubenkernöl weiße Schokolade Schmelzen Sie die dunkle Schokolade und fügen Sie das neutrale Öl hinzu.
16. Schmelzen Sie die Milkschokolade und fügen Sie das Öl hinzu.
17. Wenn die Glasuren etwa 35% haben, gießen Sie zuerst die dunkle Glasur über den Kuchen, der auf einem Rost steht.
18. Dann die Milkschokoladenglasur punktuell auftragen.
19. Schließlich schmelzen Sie die weiße Schokolade und „spritzen“ den Kuchen mit einem Pinsel.
20. Lassen Sie die Glasur kristallisieren, bevor Sie sich gönnen!