

Schokoladenkuchen (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g weiche Butter
- 2g Salz
- 100g Eigelb (ungefähr 6 Eigelbe)
- 200g Puderzucker
- 60g flüssige Sahne mit 25% Fettanteil
- 100g Haselnusspulver
- 125g dunkle Schokolade mit 70% Kakaoanteil (ich hatte keine, ich habe Valrhona Caraïbe mit 66% Kakao verwendet)
- 100g Mehl T55
- 25g ungesüßtes Kakaopulver
- 150g Eiweiß
- 35g Puderzucker
- 80g Schokoladenstückchen (halb Caraïbe, halb Dulcey für mich)

Préparation

1. Wir setzen die Serie der einfachen Rezepte fort, die von den Konditormeistern in dieser Zeit der Quarantäne geteilt werden!
2. Heute ist es der Schokoladenkuchen von Karim Bourgi, ein sehr schokoladiger Kuchen, zugleich weich (mit einer knusprigen Kruste), dicht und vor allem köstlich!
3. Er ist ganz einfach und schnell zuzubereiten :-). Das Haselnusspulver verleiht einen super leckeren Schoko-Haselnuss-Geschmack, kann aber bei Bedarf durch Mandel- oder Kokospulver (oder anderes) ersetzt werden!
4. Zubereitungszeit: 20 Minuten + 1h20 BackzeitFür einen Kuchen von ca.
5. Puderzucker mischen.
6. Dann die Sahne, das Haselnusspulver, die geschmolzene Schokolade, das Mehl und das Kakaopulver hinzufügen.
7. Zucker festigen.
8. Einen kleinen Teil davon zur vorherigen Mischung kräftig hinzufügen.
9. Den Rest vorsichtig unterheben und abschließend die Schokoladenstückchen hinzufügen.
10. Den Teig in eine Kastenform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C etwa 1h20 backen (ab 1h10 Backzeit mit einem in den Kuchen gestochenen Messer die Backzeit überprüfen).
11. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und genießen!