

Saftiger Kuchen mit Milkschokolade & Mandel/Haselnuss

Ingrédients

- 3 Eier
- 125g Zucker
- 185g Milkschokolade mit mindestens 40% Kakao
- 120g Butter
- 50g Mandel- oder Haselnusspulver
- 100g Mehl
- 50g Sahne
- 60g Praliné
- 65g Azelia
- 10g Honig
- 20g Butter

Préparation

1. Es gibt hier schon einige Schokoladenkuchenrezepte, aber noch keines mit Milkschokolade.
2. Das hat sich jetzt geändert mit diesem weichen Kuchen mit Milkschokolade & Haselnuss oder Mandel
Übrigens habe ich Mandel- oder Haselnusspulver angegeben, aber Sie können auch Pekannüsse, Walnüsse oder die Trockenfrucht Ihrer Wahl verwenden, ebenso für das Praliné im Ganacherezept.
3. Die Ganache ist natürlich optional, auch wenn sie eine gute Portion Genuss hinzufügt Material: Kreis 18cm
Zutaten: Ich habe das Mandel- und Haselnusspulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Ich habe die Schokoladen Bahibé und Azelia von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
5. Zubereitungszeit: 30 Minuten + 30 Minuten BackzeitFür einen Kuchen mit 18cm Durchmesser: Der weiche Kuchen: 3 Eier Zucker Milkschokolade mit mindestens 40% Kakao Butter Mandel- oder Haselnusspulver Mehl Die Eier mit dem Zucker 10 bis 15 Minuten lang schlagen, bis eine gut weiße und aufgeblasene Mischung entsteht.
6. In der Zwischenzeit die Milkschokolade mit der Butter schmelzen, dann diese Mischung in die geschlagenen Eier gießen und schnell schlagen.
7. Schließlich das gesiebte Mehl und Mandel-/Haselnusspulver hinzufügen und mit einem Teigschaber einarbeiten.
8. In eine gebutterte und bemehlte oder gezuckerte Form gießen, dann im vorgeheizten Ofen bei 175°C 30 bis 35 Minuten backen.
9. Abkühlen lassen.
10. Die Ganache: Sahne Praliné Azelia Honig Butter Einige Haselnüsse Die Schokolade schmelzen, dann das Praliné hinzufügen.
11. Die Sahne mit dem Honig erhitzen, dann die Mischung über die Schokolade gießen und gut mischen, um eine glatte Ganache zu erhalten.
12. Dann die kleingeschnittene Butter hinzufügen und rühren, bis sie eingearbeitet ist.
13. Abkühlen lassen und kristallisieren, dann die Ganache auf dem Kuchen verteilen, mit einigen Haselnüssen dekorieren und genießen!