

Schokoladenkuchen nach Rosenkohl-Art (mit Komuntu von Valrhona)

Ingrédients

- 90g weiche Butter
- 115g Kristallzucker
- 1 gehäufter Teelöffel Instantkaffee
- 2 große Eier
- 70g Mandelpulver
- 145g Schokolade
- 70g Mehl
- 5g Backpulver
- 15g Kakaopulver
- 75g flüssige Sahne
- 145g Vollmilch
- 35g Mandelstifte
- 25g dunkle Schokolade
- 35g Mandelpüree
- 15g Mandelstifte
- 25g Dentelle-Crêpes
- 250g dunkle Schokolade
- 60g neutrales Öl wie Traubenkernöl
- 95g Zucker
- 60g Mandelstifte
- 5g Butter
- 20g Maisflocken
- 70g Schokolade
- 10g knusprige Perlen

Préparation

1. Vor ein paar Monaten hatte ich die Freude, von Valrhona kontaktiert zu werden, um Teil der Gruppe von Personen zu sein, die die neue speziell zum 100-jährigen Jubiläum der Marke hergestellte Schokolade auswählen würden: Nach verschiedenen Abstimmungsschritten zu Namen, Aussehen und natürlich der Schokolade selbst, konnte ich die Schokolade Komuntu entdecken, eine dunkle Schokolade mit 80% Kakaoanteil, die ich für die Zubereitung eines Rezepts verwendet habe: natürlich ein Kuchen!
2. Ein Kuchen, dennoch ein wenig raffiniert für den Anlass, mit einer sehr knusprigen Textur dank der Einlage und der Dekoration aus Sandrosen.
3. Wenn Sie mehr über diese Schokolade erfahren möchten, geht es hier entlang ; wenn Sie diese Schokolade probieren möchten, finden Sie den Link zur Bestellung mit einem Promo-Code direkt unten; und wenn nicht, müssen Sie nur weiterscrollen für das Rezept!
4. Material: Kuchenform Zutaten: Die Komuntu-Schokolade, die Sie hier mit 20% Rabatt mit dem Code ILETAITUGATEAU + dem kostenlosen Rezeptheft zum 100-jährigen Jubiläum von Valrhona bei jeder Bestellung über 60 € vor dem 2. Oktober bestellen können.
6. Instantkaffee.
7. Fügen Sie die Eier nacheinander hinzu und schlagen Sie sie nach jedem Hinzufügen.
8. Mischen Sie das Mandelpulver, dann die geschmolzene Schokolade darunter.
9. Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und den Kakao und fügen Sie sie dann der vorherigen Mischung hinzu.
10. Beenden Sie das Mischen durch Zugabe der Sahne, der Milch und der Mandeln.

11. Gießen Sie es in die zuvor gefettete Kuchenform mit Einsatz, dann in den vorgeheizten Backofen bei 165°C für 1 Stunde backen.
12. Nach dem Backen lassen Sie es ein paar Minuten abkühlen, nehmen Sie dann das Röhrchen aus dem Einsatz und stürzen Sie den Kuchen auf einen Rost.
13. Mandelpüree hinzu.
14. Bröckeln Sie die Dentelle-Crêpes und fügen Sie sie hinzu, dann füllen Sie den Kuchen mit der knusprigen Füllung und lassen Sie ihn erstarren.
15. Sie das Öl hinzu.
16. Wenn die Glasur 35°C erreicht, gießen Sie sie über den auf einem Rost platzierten Kuchen und lassen Sie sie erstarren.
17. Kochen.
18. Tauchen Sie die Mandeln 2 Minuten darin ein, dann abtropfen lassen.
19. Verteilen Sie sie auf einem Backblech mit Pergamentpapier und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 10 Minuten, und rühren Sie sie zur Mitte der Backzeit um.
20. Nach dem Backen fügen Sie die Butter hinzu und mischen.
21. Lassen Sie es abkühlen, dann fügen Sie die temperierte Schokolade hinzu.
22. Formen Sie kleine Häufchen auf Pergamentpapier, dann fügen Sie die knusprigen Perlen darüber.
23. Wenn die Sandrosen erstarrt sind, fügen Sie sie auf den Kuchen hinzu.