

Schokoladen-Baiser-Kuchen

Ingrédients

- 120g Zartbitterschokolade
- 120g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 80g Zucker
- 25g Ahornsirup
- 150g Mehl
- 7g Backpulver
- 20 Minuten bei 170°C backen, in der Zwischenzeit das Baiser zubereiten (es muss am Ende der 20-minütigen Backzeit fertig sein).
- 2 Eiweiß
- 50g Zucker
- 60g Puderzucker

Préparation

1. Es ist an der Zeit, die Plaid, die heißen Getränke und natürlich die Schokoladenkuchen wieder hervorzuholen!
2. Hier ist ein ganz einfaches, aber leckeres Rezept, das schnell zuzubereiten ist, ein saftiger Schokoladenkuchen, der gleichzeitig mit einer knusprigen und zarten Baiser bedeckt ist. Zutaten: Ich habe den Ahornsirup von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (kein Affiliate).
3. Ich habe die Schokolade Caraïbes und den Kakaopulver von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Material: Ring 18cm Zubereitungszeit: 25 Minuten + 45 Minuten Backzeit Für einen Kuchen mit 18 cm Durchmesser: Saftiger Kuchen: Zartbitterschokolade Butter 1 Prise Salz 2 Eier 2 Eigelb Zucker Ahornsirup Mehl Backpulver Die Schokolade mit der Butter schmelzen.
5. Die Eier, die Eigelbe, den Zucker und den Ahornsirup schlagen.
6. Die geschmolzene Schokolade und Butter hinzufügen.
7. Das Mehl, das Salz und das Backpulver einarbeiten.
8. Den Teig in die eingefettete Form/Ring gießen.
9. 20 Minuten bei 170°C backen, in der Zwischenzeit das Baiser zubereiten (es muss am Ende der 20-minütigen Backzeit fertig sein).
10. Baiser: 2 Eiweiß Zucker Puderzucker Optional: etwas Kakaopulver Es wird ein bisschen zu viel Baiser geben, man kann den Rest separat auf einem Blatt Backpapier backen.
11. Die Eiweiße schlagen und dabei nach und nach die gemischten Zucker hinzufügen.
12. Weiter schlagen, bis ein glattes und glänzendes Baiser entsteht.
13. Das Baiser sofort nach dem Herausnehmen des Kuchens aus dem Ofen auf den Kuchen streichen, mit etwas Kakao bestäuben und leicht mit einem Messer vermischen.
14. Erneut für etwa 20 Minuten bei 150°C backen.
15. Das Baiser sollte beim Herauskommen aus dem Ofen außen gut gebacken sein.
16. Abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und genießen!

