

# Schokoladen-Baskischer Kuchen, Fleur de Sel & Trüffel

## Ingrédients

- 220g Mehl T55
- 50g ungesüßtes Kakaopulver
- 5g Backpulver
- 200g Butter
- 200g brauner Zucker
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 20g brauner Rum
- 300g Vollmilch
- 100g Vollflüssigcreme
- 170g dunkle Schokolade
- 1 Ei
- 30g brauner Zucker
- 25g Mehl oder Speisestärke
- 10g Trüffel
- 1 große Prise Fleur de Sel
- 10g Trüffel
- 1 Ei zum Bestreichen

## Préparation

1. Wenn Sie Lust auf Schokolade haben, sind Sie hier genau richtig!
2. Das Rezept des Tages ist ein äußerst köstlicher baskischer Kuchen, ganz aus Schokolade, mit einer Prise Fleur de Sel und Trüffel.
3. Natürlich ist der Trüffel völlig optional, er passt sehr gut zu dunkler Schokolade, aber auch ein Kuchen ganz aus Schokolade ist lecker. Allerdings empfehle ich dringend, nicht auf die Fleur de Sel zu verzichten, die hebt die Schokolade richtig hervor. Ausrüstung: Nudelholz Perforiertes Backblech Zutaten: Ich habe die Schokolade Caraiibes & das Kakaopulver von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der ganzen Seite (Affiliate-Link).
4. Zubereitungszeit: 45 Minuten + mindestens 2 Stunden Ruhezeit + 45 Minuten Backzeit + Abkühlung Für einen runden Kuchen mit 24 cm Durchmesser oder einen rechteckigen Kuchen mit 30 cm Länge: Der baskische Kuchenteig: Mehl T55 ungesüßtes Kakaopulver Backpulver Butter brauner Zucker 1 Ei 2 Eigelb brauner Rum Die Butter mit dem Zucker cremig rühren.
5. Mehl, Kakao und Backpulver hinzufügen, dann das Ei und die Eigelbe einarbeiten.
6. Mit dem Rum abschließen.
7. Den Teig in zwei Teile teilen (ein Teil etwas größer als der andere), jeden Teil grob ausrollen (entweder rund oder rechteckig, je nach gewählter Backform) zwischen zwei Blättern Backpapier und mindestens 1 Stunde kühl stellen (da der Teig sehr weich ist, lässt er sich bei kälterer Temperatur leichter verarbeiten und formen).
8. Die Schokoladen- & Trüffelcreme: Vollmilch Vollflüssigcreme dunkle Schokolade 1 Ei brauner Zucker Mehl oder Speisestärke Trüffel Milch und Sahne in einem Topf erhitzen.
9. Parallel dazu die Eigelbe mit dem Zucker und dem Mehl aufschlagen.
10. Wenn die Milch kocht, auf die Eier gießen und dabei weiter schlagen.
11. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen.
12. Wenn die Creme eingedickt ist, die gehackte Schokolade und dann den geriebenen Trüffel hinzufügen und rühren, bis eine homogene Creme entsteht.

13. Die Creme in eine Schale umfüllen, mit Frischhaltefolie direkt abdecken und bis zum Zusammenbau kühl stellen.
14. Zusammenbau & Backen: roße Prise Fleur de Sel Trüffel 1 Ei zum Bestreichen Eine Form oder einen Ring mit dem größeren der Teigstücke auslegen.
15. Mit Fleur de Sel bestreuen.
16. Die Schokoladencreme hineinfüllen und die Oberfläche glattstreichen.
17. Die Trüffel in feine Späne geschnitten hinzufügen.
18. Mit dem zweiten Teig abdecken und die Ränder gut andrücken, damit die Creme nicht auslaufen kann.
19. Ein Ei verquirlen und den Kuchen damit bestreichen.
20. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
21. Wenn der Ofen heiß ist, den Kuchen ein zweites Mal bestreichen und mit dem Rücken eines Messers ein Gittermuster darauf machen.
22. Den Kuchen in den Ofen schieben und die Temperatur auf 180°C senken und etwa 45 Minuten backen.
23. Vor dem Ausformen vollständig abkühlen lassen und genießen!