

Schokoladenkuchen

Ingrédients

- 75 g dunkle Schokolade mit 70% Kakao
- 75 g flüssige Sahne
- 55 g Butter
- 45 g ungesüßtes Kakaopulver
- 3 Eier
- 85 g Puderzucker (1)
- 25 g Mehl
- 35 g Puderzucker (2)

Préparation

1. Ein Stück Schokoladenkuchen, das macht immer Freude, nicht wahr?
2. Vor allem, wenn er sowohl weich als auch schmelzend ist, mit einer leicht knusprigen Kruste!
3. Zutaten: Ich habe die Schokolade Guanaja & das Kakaopulver von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die ganze Website (Affiliate-Link).
4. Zubereitungszeit: 20 Minuten + 1h20 BackzeitFür einen Kuchen mit einem Durchmesser von ca.
5. 18 cm / 6 bis 8 Personen: Zutaten: dunkle Schokolade mit 70% Kakao flüssige Sahne Butter ungesüßtes Kakaopulver 3 Eier Puderzucker (1) Mehl Puderzucker (2) Rezept: Beginnen Sie mit der Zubereitung einer Ganache: Erhitzen Sie die flüssige Sahne und gießen Sie sie auf die teilweise geschmolzene Schokolade.
6. Emulgieren Sie mithilfe eines Spatels oder eines Stabmixers, bis eine glatte und glänzende Ganache entsteht.
7. Fügen Sie die in kleinen Stücken geschnittene Butter hinzu, mischen Sie gut, und fügen Sie dann den Kakao hinzu.
8. Trennen Sie die Eiweiße von den Eigelben.
9. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker (1) schaumig.
10. Integrieren Sie die Schokoladenmischung in die Eigelbe und fügen Sie dann das Mehl hinzu.
11. Schlagen Sie die Eiweiße mit dem Zucker (2) steif.
12. Heben Sie sie vorsichtig unter die vorherige Mischung.
13. Gießen Sie den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte oder gut gebutterte und bemehlte Form.
14. Backen Sie im auf 150°C vorgeheizten Ofen 30 Minuten, dann backen Sie weitere 45 bis 50 Minuten bei 120°C (falls nötig, decken Sie den Kuchen zum Ende der Backzeit mit Alufolie ab).
15. Lassen Sie ihn abkühlen, servieren Sie den Kuchen dann mit einem Löffel Schlagsahne, etwas Vanillesauce oder einer Kugel Eis und genießen Sie!