

Schokoladen- und Buchweizenkuchen (glutenfrei)

Ingrédients

- 110g Butter
- 100g Zucker
- 3 Eier
- 75g Zartbitterschokolade
- 70g Vollrahm
- 35g ungesüßtes Kakaopulver
- 6g Backpulver
- 60g Haselnusspulver
- 120g Buchweizenmehl
- 125g Vollmilch
- 50g Schokotropfen
- 200g Schokolade (ich habe Milkschokolade verwendet)
- 15g neutrale Öl (z.B. Traubenkernöl)
- 35g geröstete Buchweizensamen (plus einige für die Dekoration)

Préparation

1. :Kuchenform Zutaten :Ich habe die Caraïbes Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Affiliate).
2. Ich habe das Haselnusspulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Website (nicht affiliert).
3. Zucker.
4. Fügen Sie die Eier nacheinander hinzu und rühren Sie nach jeder Zugabe gut um.
5. Erhitzen Sie die Sahne und schmelzen Sie die Schokolade.
6. Gießen Sie die Sahne über die geschmolzene Schokolade und rühren Sie gut um, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
7. Fügen Sie die Ganache der vorherigen Mischung hinzu.
8. Fügen Sie anschließend die gesiebten Pulverzutaten hinzu (Haselnusspulver, Buchweizenmehl, Backpulver, Kakaopulver).
9. Beenden Sie mit der Milch und schließlich mit den Schokotropfen.
10. Gießen Sie in eine eingefettete und mehlierte Kastenform oder mit Backpapier ausgelegte Form.
11. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 160°C für etwa 1 Stunde, die Messerspitze sollte trocken herauskommen.
12. Tränken Sie den Kuchen mit der Milch.
13. Lassen Sie ihn einige Minuten ruhen, dann stürzen und sofort in Frischhaltefolie einwickeln und vollständig abkühlen lassen.
14. Milkschokolade verwendet) neutrale Öl (z.
15. B.
16. Buchweizensamen hinzu.
17. Gießen Sie die Glasur auf den Kuchen, der zuvor auf einem Gitter platziert wurde.
18. Dekorieren Sie mit einigen Buchweizensamen und lassen Sie sie kristallisieren, bevor Sie genießen!