

Schwereloser Schokokuchen

8-10 Personen

ZUTATEN

Für den Kuchen:

- 200 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 EL Instantkaffee
- 180 ml kochendes Wasser
- 170 g Weizenmehl (Type 405)
- 50 g Kakaopulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- ½ TL Backpulver
- 100 ml Buttermilch
- 2 große Eier
- 1 TL Vanille-Extrakt

Für die Füllung:

- 300 g weiche, gesalzene Butter
- 600 g Puderzucker
- 2-3 EL Milch
- 200 g dunkle Schokolade, flüssig

Für die Ganache:

- 200 ml Crème Double
- 200 g dunkle Schokolade, grob gehackt

Für die Dekoration:

- Plastikschlauch oder Plastikrohr (lebensmittelecht)
- Schokostreusel
- Mini-Schokoeier
- 1 großes Schokoladen-Ei

Ausserdem:

- 3 runde Backformen 20cm Ø



ZUBEREITUNG

Backformen fetten. Butter und Zucker in einer Schüssel zwei Minuten lang schlagen, bis die Masse glatt und cremig ist.

Kaffee, kochendes Wasser und Buttermilch in einem Messbecher verrühren.

Eier in die Butter-Zuckermasse einrühren und einige Minuten lang verquirlen.

In einer weiteren Schüssel alle trockenen Zutaten vermischen. Die Hälfte der Kaffeemischung und die Hälfte der trockenen Mischung mit dem Vanille-Extrakt verrühren.

Schwereloser Schokokuchen

ZUBEREITUNG

Anschließend in die Eier-Butter-Zuckermasse einrühren. Danach die restlichen flüssigen und trockenen Zutaten hinzugeben und ein bis zwei Minuten lang schlagen, bis die Masse glatt und cremig ist.

Die Kuchenmasse gleichmäßig auf drei vorbereitete runde Backformen verteilen und bei 160°C CircoTherm® Heißluft 25-30 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe kontrollieren, ob der Teig durchgebacken ist. Anschließend beiseitestellen und vollständig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Glasur zubereiten. Dafür die Butter schlagen, bis es eine helle, glatte Masse ist. Puderzucker und Milch hinzufügen und einige Minuten weiterschlagen. Anschließend die bereits abgekühlte, geschmolzene Schokolade unterheben und weiterschlagen bis die Buttercreme leicht und schaumig ist.

Für die Ganache Sahne in einem Topf erhitzen aber nicht aufkochen lassen. Schokolade in eine Schüssel geben und die heiße Sahne darüber träufeln. Eine Minute ruhen lassen und dann so lange rühren, bis die gesamte Schokolade geschmolzen ist.

Jetzt wird die Torte zusammengefügt:

Schokokuchen auf ein Tortenbrett legen und mit etwas Schokoladenbuttercreme bestreichen. Zweiten Kuchen aufsetzen, wieder bestreichen und den obersten Kuchen aufsetzen. Die Schokotorte ringsherum mit Buttercreme bestreichen. 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen, bis sie etwas fest geworden ist.

Anschließend die Torte mit der Ganache überziehen. Plastikschauch in die Torte stecken und mit Ganache bedecken. Kleine Schokoladeneier mit der Ganache am Schlauch festkleben. Die Torte mit Schokostreusel verzieren. Zuletzt die Spitze des großen Schoko-Eies abbrechen und auf den Schlauch aufsetzen, so dass es so aussieht, als ob aus dem großen Schokoei die kleineren Eier auf die Torte fallen würden.