

Haselnuss Schokokuchen

6 Personen

ZUTATEN

Für den Kuchenteig:

200 g gemahlene Haselnüsse
50 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker
1 Prise Salz
65 ml natives Olivenöl
100 ml Haselnusslikör
1 TL Vanilleextrakt
4 Eier (L)
70 g Kakaopulver

Für den Haselnusskrokant:

250 g hellbrauner Rohrzucker
125 ml Wasser
125 g blanchierte Haselnüsse
250 g Mascarpone
3 Klementinen mit Blättern



ZUBEREITUNG

Die Eier trennen.

Die drei Eiweiße steif schlagen.

Haselnuss- und Mandelmehl gut miteinander vermischen.

Alle anderen Zutaten, inklusive der verbliebenen Eigelbe, in das Mehlgemisch geben und gut verrühren.

Anschließend zwei Drittel des steif geschlagenen Eiweißes in die Teigmasse einrühren.

Haselnuss Schokokuchen

ZUBEREITUNG

Vorsichtig nach und nach den restlichen Eischnee unterheben – dabei bitte so viel Luft in der Mischung erhalten wie möglich. Es ist in Ordnung, wenn man noch Eiweiß in der Mischung erkennen kann.

Die Masse in eine gebutterte Springform (Ø23cm) geben und bei 180° C CircoTherm® Heißluft 25 Minuten backen. Nach 20 Minuten mit einem Spießchen eine Garprobe machen. Wenn der Spieß sauber aus der Mitte herauskommt, ist der Kuchen gar. Nach dem Abkühlen die Oberseite mit Puderzucker bestäuben.

Für den Haselnusskrokant:

Wasser und Zucker bei mittlerer bis hoher Hitze in einer Pfanne unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Köcheln lassen und nur gelegentlich schwenken, nicht umrühren, bis die Masse goldbraun ist.

Die Masse vorsichtig auf einem geölten Backblech ausbreiten.

Achtung: Verbrennungsgefahr!

Die blanchierten Haselnüsse zu einem Drittel halbieren, einem Drittel grob hacken und ein Drittel ganz lassen. Die Haselnüsse gleichmäßig auf der Karamellmasse verteilen und 30 Minuten abkühlen lassen. Den Karamell anschließend in grobe Stücke brechen, die an goldene Scherben erinnern.

Den Haselnuss-Schokokuchen in Stücke schneiden und diese mit Haselnusskrokant, einem Löffel Mascarpone und je einer Scheibe Klementine servieren.