

Rote Bete Schokoladenkuchen

Zutaten

70 gr Haselnusskerne
3 Eier (M)
1 Prise Salz
125 g Butter
160 g Schokolade (70% Kakaogehalt)
200 g Rote Bete
150 g hellbrauner Rohrzucker
50 g feiner Polentagrieß
1 TL Zimtpulver
¼ TL gemahlene Muskatnuss
Schalenabrieb einer Bio-Orange

Butter und **Mehl** für die Form

Garnierung: Puderzucker

ALLERGENE SIND FETT HERVORGEHOBEN



Rote Bete Schokoladenkuchen

Zubereitung

1. Den Backofen mit dem Twist Pad Flex® auf 160 °C Circo Therm® vorheizen und die Backform einfetten und bemehlen. Haselnüsse in einer trockenen Pfanne auf Induktionskochfeld Stufe 8 rösten oder Temperaturgaren mit dem Twist Pad Flex® wählen. Die Haselnüsse bei 140 °C ca. 10 Minuten rösten, bis sie duften. Auskühlen lassen.
2. Rote Bete waschen und schälen. Einen Zestenreißer verwenden und einige Rote-Bete-Raspeln zum Garnieren aufbewahren. Den Rest der Roten Bete in Stücke schneiden. Rote Bete mit Zucker und Haselnüssen in einer Küchenmaschine zerkleinern.
3. Die Eier trennen. Eigelb zu der Roten Bete geben und weiter mixen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und langsam unterheben.
4. Temperaturgaren mit dem Twist Pad Flex® wählen. Butter und Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Topf mit 70 °C heißem Wasser schmelzen lassen. In eine Rührschüssel geben und mit der Rote-Bete-Masse vermischen. Polentagrieß, Zimt, Muskatnuss und Orangenschale hinzufügen.
5. Den Teig in die Backform geben und auf der zweiten Schiene ca. 50 bis 55 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, dann umdrehen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
6. Mit Puderzucker garnieren und mit ein paar Rote-Bete-Raspeln verzieren. Genießen!