

Devil's Food Cake

12 Portionen

ZUTATEN:

280 g Butter (weich)
4 cl Espresso
2 EL Honig
200 ml Milch
110 g Kakaopulver
200 g Weizenmehl
300 g feiner Zucker
1 TL Backpulver
1 Vanilleschote (Samen)
2 Eier (Zimmertemperatur)
300 g dunkle Schokolade
200 ml Sahne
Kakaonibs (zur Dekoration)



Devil's Food Cake

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf **180°C Circo Therm®** vor. Geben Sie Butter, Espresso, Honig und Milch in einen Topf. Erhitzen Sie es langsam bei **70°C**, bis die Butter mit Hilfe des **Bratsensors** geschmolzen ist.
2. In einer großen Schüssel sieben Sie zuerst das Kakaopulver und das Weizenmehl und vermischen es dann mit feinem Zucker, Backpulver und den Samen der Vanilleschote.
3. Schlagen Sie die Eier leicht schaumig. Geben Sie die geschmolzene Buttermischung hinzu. Fügen Sie dann langsam die Mehlmischung hinzu und schlagen Sie weiter, bis eine glatte Masse entsteht.
4. Teilen Sie den Teig gleichmäßig auf und gießen Sie ihn mit einem Spatel in 2 Springformen. Backen Sie ihn im vorgeheizten Ofen bei **180°C Circo Therm®** für ca. 25 Minuten.
5. In der Zwischenzeit die dunkle Schokolade grob hacken und in eine große Schüssel geben. Die restliche Butter in die Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf bei **90°C** erhitzen, bis sie mit Hilfe des **Bratsensors** zu blubbern beginnt. Anschließend die heiße Sahne über die Schokolade und die restliche Butter gießen. Gut umrühren, bis alles vollständig vermischt ist, und beiseite stellen, um für ca. 8-10 Minuten abzukühlen.
6. Lösen Sie den Kuchen aus der Form und schneiden Sie die Oberseiten ab, wenn sie nicht gleichmäßig sind. Verteilen Sie eine großzügige Menge der Schokoladenmischung auf dem ersten Kuchenboden. Legen Sie den zweiten Kuchenboden darauf und bedecken Sie den gesamten Kuchen mit der restlichen Schokoladenganache. Streuen Sie Kakaonibs als Dekoration darüber. Servieren Sie den Kuchen mit einer Tasse Kaffee oder Tee.
Genießen Sie!