



COOKING PASSION SINCE 1877

TRAUMHAFTER SCHOKOLADENKUCHEN



10-12 Portionen

ZUTATEN

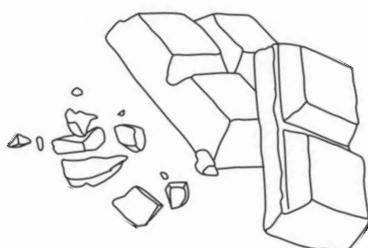
ZUTATEN FÜR DEN KUCHEN

200 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier (Größe L)
150 g Weizenmehl (Type 405)
50 g Kakaopulver
50 g geschmolzene
Zartbitterschokolade

ZUTATEN FÜR DIE GANACHE

400 ml Sahne
150 g grob zerkleinerte
Zartbitterschokolade
150 g grob zerkleinerte
Vollmilchschokolade
30 g Butter

Schokoladenblättchen für die
Garnitur



ZUBEREITUNG

Für die Kuchenböden alle Zutaten, bis auf die Schokolade in eine Schüssel geben. Zwei Minuten mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren, bis ein gleichmäßig, lockerer Teig entsteht. Den Ofen bei 180 °C CircoTherm® vorheizen.

Schokolade untermischen. Teig gleichmäßig auf zwei, mit Backpapier belegten Springformen verteilen und bei 180 °C CircoTherm® 30-35 Minuten backen. Der Teig ist fertig, wenn bei der Garprobe mit einem Holzstäbchen kein Teig mehr hängen bleibt. Die beiden Böden auskühlen lassen.

Für die Ganache: Sahne in einem Topf erhitzen und kurz vor dem Aufkochen Induktionsfeld ausschalten. Beide Schokosorten in eine Schüssel geben und mit der heißen Sahne übergießen. So lange rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Auch die Butter in der heißen Schokosahne schmelzen und einrühren. Die Ganache mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 10-15 Minuten abkühlen lassen.

Den ersten Boden auf eine Servierplatte legen. Mit der Hälfte der Ganache bestreichen, dann die zweite Kuchenlage auflegen und mit dem Rest der Schokocreame bestreichen.

Zum Servieren mit einigen Schokoblättchen garnieren.