

SCHOKOLADENTORTE / DEATH BY CHOCOLATE CAKE



Dieser Kuchen ist Schokolade pur. Ein saftiger, samtiger Kuchen wird mit dunkler Ganache bestrichen und einer Kaffee-Mascarpone-Creme serviert. Ein absolutes Muss für alle Schoko-Liebhaber und ganz einfach und schnell zubereitet. Die Ganache kann nach Belieben mit Likör verfeinert werden und der Kaffee durch Milch oder eine andere Flüssigkeit ersetzt werden, so ist für jeden Geschmack etwas dabei. Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er Raumtemperatur hat, nimm ihn also etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank oder lagere ihn bei Raumtemperatur.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
1 Stunden



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor, schlage einen Backring in Backpapier ein und stelle ihn auf ein Lochblech.

SCHOKOLADENKUCHEN

Gib die Zartbitterschokolade und die Butter zum heißen Kaffee und rühre alles zu einer gleichmäßigen Masse.

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in einer Schüssel cremig, gib die Schokoladenmasse dazu und rühre sie kurz ein. Vermische die trockenen Zutaten miteinander und hebe sie ebenfalls kurz unter die Masse. Fülle den Teig in den Backring und backe ihn im vorgeheizten Ofen für etwa 1 Stunde. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.



Statt Kaffee kannst du auch Milch oder eine andere Flüssigkeit verwenden, diese sollte vorher allerdings aufgeköcht werden.



Statt Mehl und Backpulver kannst du auch mein Backmehl verwenden, da ist die passende Menge Backpulver bereits enthalten.

SCHOKOLADENKUCHEN:

- 200 g** Zartbitterschokolade
- 250 g** Butter (weich)
- 300 g** Kaffee (heiß)
- 3** Eier
- 220 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 250 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- 40 g** Kakao

GANACHE:

- 200 g** Sahne
- 200 g** Zartbitterschokolade
- 1 EL** Butter

MASCARPONECREME:

- 250 g** Mascarpone
- 40 g** Espresso (kalt)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Zimt
- 1 EL** Puderzucker

GANACHE

Koche die Sahne unter Rühren auf, nimm sie vom Herd und rühre die Zartbitterschokolade und die Butter ein. Lasse die Ganache bei Raumtemperatur abkühlen.



Gib noch 1 EL Likör zur Ganache, so kannst du sie geschmacklich verfeinern.

MASCARPONECREME

Verrühre den Mascarpone mit dem Espresso, Vanilleextrakt, Zimt und

SCHOKOLADENTORTE / DEATH BY CHOCOLATE CAKE



Puderzucker glatt und stelle die Creme bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

SERVIEREN

Löse den Schokoladenkuchen aus dem Backring, bestreiche ihn mit der Ganache und serviere ihn mit der Mascarponecreme. Der Kuchen wird noch besser, wenn er ein paar Tage durchgezogen ist. Bei Raumtemperatur hält sich der Kuchen 3-4 Tage und im Kühlschrank bis zu einer Woche. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!