SCHOKOLADENKUCHEN / SAFTIG / OHNE ZUCKER / MIT ROTER BETE / INTERSPAR #38

- ANZEIGE -

Dieser Schokoladenkuchen gehört ab sofort zu meinen absoluten Favoriten! Mega saftig, nicht zu süß, ohne **raffinierten** weißen Zucker und voll mit guten Zutaten. Die Rote Bete verleiht dem Kuchen ein einzigartiges Aroma und hält den Kuchen extrem saftig. Von Tag zu Tag wird er immer besser.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
30 Minuten	**50 Minuten**	**170 °C O/U**	**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Schlage einen Backring (26 cm Durchmesser) in Backpapier ein und setze ihn auf ein Lochblech.

SCHOKOLADENTEIG

Verrühre die Eier mit dem Kokosblütenzucker, Dattelsirup und Salz für etwa 10 Minuten sehr cremig. Mahle die Mandeln fein, reibe die rote Beete fein und rühre nun alle Zutaten vorsichtig in die Eiermasse ein – und nur so lange, bis alles gut verbunden ist. Fülle den Teig nun in die Backform, streiche ihn am Rand leicht hoch und backe den Schokoladenkuchen für etwa 50 Minuten im mittleren Einschub des Backofens. Mache eine Stäbchenprobe und prüfe, ob der Kuchen gar ist. Nehme ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn abkühlen.

SCHOKOLADENCREME

Koche die Sahne auf und nehme sie dann vom Herd herunter. Rühre die Schokolade ein. Rühre dabei nur so lange, bis die Schokolade geschmolzen ist. Streiche die Creme auf den Kuchen. Bestreue den Kuchen mit der gehackten Zartbitterschokolade. Zerdrücke die Himbeeren und streue sie mit den Kakaonibs auf den Kuchen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Der Kuchen schmeckt nach einem Tag noch besser. Er hält im Kühlschrank etwa 4-5 Tage. Achte beim Verzehr aber darauf, dass du ihn nicht kalt isst. Zimmerwarm schmeckt er am besten, weil sich das Aroma wunderbar entwickeln kann.

SCHOKOLADENTEIG:

- [ ] **4** Eier
- [ ] **100 g** Kokosblütenzucker
- [ ] **50 g** Dattelsirup
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **160 g** Mandeln (gemahlen)
- [ ] **500 g** Rote Bete (vorgegart)
- [ ] **150 g** Sonnenblumenöl
- [ ] **220 g** Dinkelmehl
- [ ] **30 g** Kakao
- [ ] **3 TL** Backpulver
- [ ] **1 TL** Zimt
- [ ] **60 g** Kakaonibs

SCHOKOLADENCREME:

- [ ] **50 g** Sahne
- [ ] **100 g** Zartbitterschokolade (60% oder 70 %)

DEKORATION:

- [ ] **30 g** Zartbitterschokolade (60% oder 70 %)
- [ ] **1 EL** Himbeere (gefriergetrocknet)
- [ ] **1 TL** Kakaonibs