

AĞLAYANPASTA/ SCHOKOLADENKUCHEN MIT VANILLEFÜLLUNG / RAMADAN DESSERT



Ağlayanpasta, so heißt dieser saftige Schokoladenkuchen mit der Muhallebi-Füllung. Das ist eine Art Vanillepudding, welche mit Mais- und Reisstärke gebunden wird. Übergossen wird der Kuchen mit einer Schokoladensauce. Gebacken hab ich den saftigen Kuchen in meiner Überraschungsbackform.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
50 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

ZUBEREITUNG KUCHEN

Verrühre die Eier mit Salz, Vanilleextrakt und Zucker in 4-5 Minuten cremig. Rühre das Öl und die Buttermilch kurz ein. Verrühre die trockenen Zutaten und siebe sie zum Teig hinzu. Rühre diese kurz ein. Fette die Überraschungsbackform und bemehle sie. Fülle den Teig in eine Backform ein und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 25 Minuten. Bereite die gleiche Menge an Teig erneut zu und backe diesen im zweiten Teil der Überraschungsbackform. Lass beide Kuchenteile nach dem Backen mindestens 10 Minuten abkühlen und stürze sie dann auf ein sauberes Geschirrtuch. Lege ein weiteres Geschirrtuch auf die Oberfläche, damit der Kuchen komplett abkühlen kann.

ZUBEREITUNG MUHALLEBI / VANILLEPUDDING

Fülle den größten Teil der Milch in einen Topf, gemeinsam mit Zucker und Vanilleextrakt und lass sie aufkochen. Verrühre die übrige Milch mit der Mais- und Reisstärke. Nimm die Milch vom Herd herunter, sobald sie kocht und rühre die Stärkemischung ein. Zieh den Topf erneut auf den Herd und lass es kurz aufkochen. Fülle es in eine flache Schale um und decke es an der Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie ab und lass es abkühlen.

Rühre das Muhallebi nach dem Abkühlen mit einem Schneebesen durch und fülle es in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle ein. Fülle das Muhallebi in die Vertiefungen des Kuchens ein (die entstehen durch die Überraschungsbackform) und decke den unteren Teil mit dem Kuchendeckel ab. Stelle den Kuchen für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.

ZUBEREITUNG OHNE ÜBERRASCHUNGSBACKFORM

Falls du keine Ü-Backform besitzt, kannst du den Kuchen in einem herkömmlichen Backblech oder auch in einem eckigen Backrahmen zubereiten. Backe den Kuchen (einfache Menge) und verteile dann den abgekühlten Pudding auf dem abgekühlten Kuchen und lass alles im Kühlschrank durchkühlen. Gieße am Ende den Schokoladenguss über die Muhallebi-Schicht.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

KUCHEN (MENGE WIRD 2 X
BENÖTIGT):

- 4 Eier
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 200 g Zucker
- 200 ml Buttermilch
- 200 ml Öl
- 1 Backpulver
- 50 g Kakao
- 250 g Mehl

MUHALLEBI / VANILLEPUDDING:

- 800 ml Milch
- 2 TL Vanilleextrakt
- 50 g Zucker
- 60 g Speisestärke
- 1 EL Reisstärke

SCHOKOLADENSOSSE:

- 200 ml Milch oder
- 80 ml Espresso und
- 120 ml Milch
- 80 g Puderzucker
- 20 g Kakao
- 100 g Herrensokolade