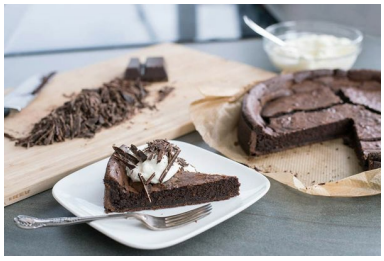
MISSISSIPPI MUD PIE



Ein Traum für Schokoladen-Liebhaber! Der Mississippi Mud Pie besteht aus einem Espresso-Mürbteig und einer saftigen, schlammigen Schokoladenfüllung. Unser Lieblings-Schokoladenkuchen.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Kühlzeit
30 Minuten	**60 Minuten**	**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	28 cm
Höhe:	10 cm

ZUBEREITUNG MÜRBTEIG

Verrühre für den Mürbteig die Butter mit dem Zucker mit dem Flachrührer einer Küchenmaschine oder mit den Händen. Füge die restlichen Zutaten hinzu und verwende so viel Espresso, dass ein nicht zu weicher Teig entsteht. Der Mürbteig sollte beim Kneten gut zusammen halten. Decke den Teig ab und kühle ihn für 30 Min.

Stelle einen Backring auf 28 cm Größe ein und stelle ihn auf ein Backpapier. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dünn aus. Steche mithilfe des Backrahmens einen Kreis mit 28 cm Durchmesser aus. Setze diesen Kreis mithilfe eines Tortenretters aufs Backpapier und stelle den Backrahmen darum herum. Rolle den restlichen Teig länglich aus und schneide ihn in 3 cm breite Streifen, drücke diese an den Rand der Backform und verbinde ihn mit dem Teigboden. Steche den Teig mit einer Gabel mehrmals ein. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für 15 Min. vor.

FÜLLUNG

Rühre die weiche Butter mit Zucker und Vanilleextrakt cremig. Koche die Sahne auf und ziehe sie dann vom Herd herunter. Breche die Schokolade in Stücke und rühre sie in die Sahne ein, bis sie sich aufgelöst hat. Rühre das Kakaopulver ein. Rühre die Eier nacheinander in die Butter-Zucker-Mischung. Rühre die Schokoladensahne in die Eiermischung ein. Verteile die Füllung auf dem vorgebackenen Tortenboden.

Stelle den Backofen auf 160 °C O/U herunter und backe den Kuchen für weitere 45 Min. Lasse ihn danach abkühlen und kühle ihn anschließend für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank.

ZUM ANRICHTEN

Schlage die Sahne mit San Apart steif. Ziehe Schokoladenspäne mit einem Messer vom Schokoladenblock ab. Serviere den Kuchen mit Sahne und Schokoladenspänen.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

MÜRBTEIG:

- [ ] **200 g** Mehl
- [ ] **25 g** Kakao
- [ ] **110 g** Butter
- [ ] **55 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1** Espresso (kalt)

FÜLLUNG:

- [ ] **150 g** Butter (weich)
- [ ] **200 g** Zucker
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **4** Eier
- [ ] **300 ml** Sahne
- [ ] **200 g** Herrenschokolade (mind. 70 % Kakao)
- [ ] **30 g** Kakao

ZUM ANRICHTEN:

- [ ] **300 ml** Sahne
- [ ] **3 TL** San-apart
- [ ] **100 g** Zartbitterschokolade