

STEINBOCK-REZEPT

Schokoladenkuchen nach Steinbock Art

Meine Einkaufsliste:

Cakeform von 26cm

Schokoladenkuchen:

- 100g Zucker
- 100g Butter
- ½ Vanillestange
- 1 Prise Salz
- 3 Eiweiss
- 2 Eigelb
- 1 Vollei
- 1 Esslöffel Backpulver
- 100g Mehl
- 50g Kakaopulver
- 125g Kuvertüre (Schokolade) 47% geraspelt
- 50g Sauerrahm (35% Fett)
- 200g flüssiger Rahm

Ganache:

- 165g Kuvertüre (Schokolade) 61% geraspelt
- 180g flüssiger Rahm
- 30g Honig

Aus den Küchenlexikon: Ganache

Eine Ganache ist eine Kuvertüre-Rahmcreme aus dunkler Schokolade und Rahm mit unterschiedlichen Mischungsverhältnissen. Sie wird unter anderem durch Zugabe von Mokka, Rum, Weinbrand oder Vanille aromatisiert und als Füllung, Überzugsmasse und zum Dressieren, beispielsweise für Dauerbackwaren, verwendet.

Vorbereitungen:

1. Das Eigelb und Eiweiss voneinander trennen
2. Eiweiss steif schlagen
3. Mehl, Back- und Kakaopulver sieben
4. Backform ausbuttern und mit Zucker ausstreuen
5. Ofen auf 160 Grad vorheizen

Zubereitung:

1. Die Butter, mit dem Zucker, Salz und dem Vanillemark schaumig rühren
2. Nach und nach das Eigelb und das Vollei dazugeben
3. Das gesiebte Mehl, Back- und Kakaopulver in die Ei-Zuckermasse hineinrühren
4. Sauerrahm, flüssiger Rahm und die Schokoladenraspeln (125g) unter die Masse ziehen
5. Geschlagenes Eiweiss darunter heben
6. Die ganze Masse in die gebutterte und gezuckerte Backform hineingeben
7. Den Kuchen 45-60 Minuten bei 160 Grad backen (Umluft)
8. Danach den Kuchen ca. 1 Stunde in der Form auskühlen lassen
9. In der Zwischenzeit den flüssigen Rahm mit dem Honig aufkochen und über die geraspelte Kuvertüre (165g) giessen, zügig zu einer glänzenden Masse verrühren
10. Ist der Kuchen ausgekühlt, auf ein Gitter stürzen (unter dem Gitter ein Backpapier ausbreiten)
11. Die halbflüssige Ganache gleichmässig über den Kuchen verteilen
12. Den Kuchen über Nacht in den Kühlschrank stellen

Serviervorschlag:

Mit halbgeschlagenem Rahm, Vanilleglace oder Eierlikör-Rahm servieren

Bun appetit!