

Cynthia Barcomi
Schokokuchen mit Himbeer-Ganache

Freitag, 10. Februar 2017
Rezept für einen Kuchen von
23 cm Durchmesser, 12 Stücke

Dauer: 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten

Für den Teig:

120 g ungesüßter Kakao
180 ml starker heißer Kaffee
(oder heißes Wasser)
250 ml Vollmilch
(Zimmertemperatur)
280 g Mehl
130 g Speisestärke
1 TL Natron
1/2 TL Salz
300 g Butter
(Zimmertemperatur)
300 g Zucker
1 EL Vanilleextrakt
4 Eier (Zimmertemperatur)



Zum Vorbereiten der Formen:

2 EL Butter
1 EL Kakao

Für das Himbeerpüree:

500 g gefrorene Himbeeren, ungesüßt
75 g Zucker

Für die Ganache:

350 g Zartbitterschokolade
85 g weiße Schokolade
250 g Sahne

Zubereitung

1. Kakao und heißen Kaffee (oder Wasser) und Milch mischen und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
3. Zwei Backformen (23 cm Durchmesser) ausbuttern und mit Kakao bestäuben.
4. In einer Schüssel Mehl, Stärke, Natron und Salz vermengen.
5. Mit der Küchenmaschine oder einem Handmixer die Butter aufschlagen. Erst Zucker, dann Vanilleextrakt unterrühren. Dann nach und nach die Eier untermischen, alles gut verrühren.

Die abgekühlte Kakaomilch dazugeben und untermischen. Mit einem Holzlöffel oder Teigschaber die Mehlmischung nur so lange rühren, bis sich die Zutaten gerade so zu einem Teig verbinden.

6. Den Teig gleichmäßig in die beiden Backformen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Mit einem Metallspieß oder Zahnstocher zum Ende der Backzeit den Gartest machen. Die Kuchen 10 Minuten abkühlen lassen, dann auf jeweils ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

7. In der Zwischenzeit für das Himbeerpüree die gefrorenen Früchte mit dem Zucker in einen Topf geben und ca. 15 Minuten köcheln. Dann alles über einer Schüssel in ein feinmaschiges Sieb gießen, um den Saft aufzufangen. Himbeeren passieren, damit keine Kerne ins Püree gelangen.

8. Für die Ganache die Zartbitter- und weiße Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen, dann über die gehackte Schokolade gießen. Mit einem Schneebesen glatt rühren, bis sich die Schokolade ganz aufgelöst hat. Die Hälfte des Himbeerpürees dazugeben, abkühlen lassen und 2 Stunden kalt stellen.

9. Die Rundungen beider Tortenböden mit einem Sägemesser glatt schneiden. Beide Böden waagrecht halbieren. Einen Boden mit der Hälfte des Himbeer-Pürees bestreichen, die zweite Bodenscheibe darauf setzen, diese mit etwas Ganache bestreichen. Genauso mit den beiden anderen Hälften verfahren. Dann die Oberfläche und die Seiten des Kuchens mit der restlichen Ganache bedecken und anschließend genießen.

Pro Stück: 756 kcal / 3164 kJ

81 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 40 g Fett