

Schokokuchen „Death by chocolate“

Springform (24 cm)



Teig:

250 g Butter (weich)
200 g Zucker
50 g Schmand
3 Eier
Prise Salz
40 g Kakao
80 ml Milch
4 TL Backpulver
180 g Mehl
25 g Mandeln
90 g geschmolzene Kuvertüre (zartbitter)
100 g Schokodrops



Ganache:

160 ml Sahne
3 EL Sahnelikör (alternativ Sahne)
185 g Kuvertüre (zartbitter)

Deko:

Geraspelte Schokolade

So geht's

Die weiche Butter mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät rühren, bis die Masse weiß wird. Dann die Eier zugeben und weitere 1-2 min rühren. Den Schmand, das Salz, den Kakao und die Milch zugeben und verrühren. Die trockenen Zutaten mischen und unter die Masse rühren, dann die geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Zuletzt etwa 70 g der Schokodrops unter den Teig heben.

Eine Springform mit Backpapier auskleiden und den Teig hineinstreichen. Die restlichen Schokodrops darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft) ca. 50-60 min backen (Stäbchenprobe machen!)

Aus der Springform lösen und erkalten lassen.

Für die Ganache die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und von der Hitze nehmen. Die Zartbitterkuvertüre in kleine Stücke hacken und in die heiße Sahne geben. Kurz stehen lassen, dann langsam rühren. Die komplette Kuvertüre soll geschmolzen sein. Zuletzt den Sahnelikör unterrühren.

Die Ganache abkühlen lassen, sodass sie streichfähig wird (evtl. kurz in den Kühlschrank geben – nicht zu lang, sonst wird sie zu fest). Auf dem Kuchen verstreichen und mit Schokoraspeln oder Streuseln verzieren.