

Death by Chocolate



Gesamtzeit
1 Stunde

Zubereitung
20 Minuten



Schwierigkeit
Einfach

Energie 287 kcal
Fett 16.7 g
Eiweiß 5.83 g
Kohlenhydrate 30.8 g



ErnährWert

Zubereitung

1

Du brauchst

Handmixer

Zutaten

100 ml Kaffee oder Espresso • 3 Eier • 120 g Zucker •
1 Paeckchen Vanillezucker

Kaffee zubereiten und abkühlen lassen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

2

Zutaten

225 g Edelbitterschokolade (72 %) • 125 g Butter •
1 EL Stärke • 1 EL Backkakao

225 g Schokolade zerkleinern und mit der Butter zusammen über einem Wasserbad schmelzen. Schokoladenbutter mit dem Kaffee mischen und vorsichtig unter die Eiermasse rühren. Stärke und Kakao ebenfalls dazugeben.

Zutaten für 12 Portionen

100 ml Kaffee oder Espresso

3 Eier

120 g Zucker

1 Paeckchen Vanillezucker

325 g Edelbitterschokolade (72%)

125 g Butter

1 EL Backkakao

1 EL Stärke

etwas Butter

etwas Kakaopulver

60 ml Sahne

Utensilien

Handmixer

Springform 26 cm



Weitere Rezepte auf rewe.de/rezepte

3

Du brauchst
Springform 26 cm
Zutaten
Butter • Kakao

Springform (26 cm) einfetten und mit Kakaopulver bestäuben. Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 30-40 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen.

4

Kuchen aus der Springform lösen und etwas abkühlen lassen.

5

Zutaten
100 g Edelbitterschokolade (72 %) • 60 ml Sahne

Für die Ganache die restliche Schokolade zerkleinern und zusammen mit der Sahne über einem Wasserbad schmelzen. Ganache auf dem Kuchen verteilen und über Nacht im Kühlenschrank auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

□



Weitere Rezepte auf [rewe.de/rezepte](https://www.rewe.de/rezepte)