

Death by Chocolate



Gesamtzeit
1 Stunde

Zubereitung
20 Minuten



Schwierigkeit
Einfach

Energie 287 kcal Eiweiß 5.83 g
Fett 16.7 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 But-
ter zusammen über einem Wasserbad schmel-
zen. 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

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 Kühlschrank auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

□