

Leckerer Schokoladenkuchen ohne Mehl



Zutaten: • 350 g
Zartbitterschokolade • 90g
Butter • 3 EL Zucker • 3 Eier •
500 g Sahne • 4 Blätter Gelatine

1. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. 90 g Schokolade in Stücke brechen. Mit Butter und Zucker in einem warmen Wasserbad schmelzen. Eier einzeln nacheinander unterrühren. Die

Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 20 cm) füllen. Glatt streichen. Den Boden ca. 10 Min im Ofen auf der mittleren Schiene backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

2. Für die Schokoladenfüllung 120 g Schokolade in Stücke brechen. 450 g Sahne in einen Topf geben, aufkochen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der Schokosahne auflösen. Das Ganze abkühlen lassen. Die Masse auf den Boden geben und abgedeckt kühl stellen.

3. Für die Ganache 90 g Schokolade in Stücke brechen, dann in einem warmen Wasserbad bis 32 C schmelzen. 50 g Sahne in die Schokolade rühren, bis die Masse streichfähig wird. Den Kuchen rundum mit der Ganache bestreichen und dann abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

4. Für die Schokostifte 50 g Schokolade 45 Min. kühl stellen. Herausnehmen, in dünne Stifte schneiden und den Schokotraum damit garnieren. Zubereitung: ca. 45 Min. (Quelle: My Life ihre Apotheke)