

Mandel-Schokoladenkuchen



Zutaten (20er Springform – 12 Stücke):

Boden:

180 g Zartbitter-Kuvertüre
1/2 Pkt. Backpulver
75 g Mehl
7 Eier
150 g Butter
1 Prise Salz
170 g Puderzucker
180 g Mandeln (gemahlen)

Füllung:

200 g Zartbitter-Kuvertüre
200 ml Sahne
100 g Heidelbeermarmelade
50 g Marzipanrohmasse
10 g Puderzucker

Deko:

40 g Puderzucker
5 g Backkakao
1 Kleiner Schuss Milch
Zuckerperlen (gold - nach Belieben)

Zubereitung:

Für den Kuchenteig die Kuvertüre grob hacken, über einem Wasserbad erhitzen, unter Rühren auflösen und etwas abkühlen lassen.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und die Kuchenform gründlich fetten.

Eier trennen und das Eiweiss mit Salz steif schlagen. Butter mit Puderzucker cremig rühren, die Eigelbe zugeben und alles weitere 3 Minuten aufschlagen.

Gemahlene Mandeln mit Backpulver sowie Mehl vermischen und in zwei Portionen unter den Teig arbeiten. Die flüssige Kuvertüre zufügen und unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben und den Teig in die gefettete Kuchenform füllen.

Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 50 Minuten backen.

Unterdessen die Ganache zubereiten. Hierzu die Kuvertüre grob hacken und die Sahne über einem Wasserbad erhitzen. Die gehackte Kuvertüre unter Rühren in der warmen Sahne auflösen und die Schokomasse kühl stellen.

Den Kuchen nach der Backzeit herausholen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Im Anschluss den Kuchendeckel gegebenenfalls begradigen und den Kuchen einmal waagrecht halbieren.

Den untersten Boden mit der Marmelade bestreichen. Die Ganache cremig aufschlagen, 1/3 davon auf die Marmelade geben und verteilen. Die Schokocreme glattstreichen und den oberen Boden aufsetzen.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten und zu einer ausreichend großen Marzipandecke ausrollen. Die Kuchenoberfläche ganz dünn mit Ganache einstreichen und die Marzipandecke auflegen. Den Kuchen rundherum mit der restlichen Ganache eindecken und die Kuchenoberfläche glattstreichen.

Für die Deko den Puderzucker mit Backkakao und Milch zu einem dickflüssigen Zuckerguss verrühren und diesen in einen Spritzbeutel mit ganz dünner Tülle füllen. Die Kuchenoberfläche rasterförmig mit dem Zuckerguss verzieren und nach Belieben mit Zuckerperlen dekorieren.

Tipp:

Gut durchgezogen ist der Kuchen saftig und schmeckt besonders aromatisch.

Nährwertangaben: 585 kcal p.P, 101 g KH p.P.