

Death by Chocolate Cake

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten

Für den Teig

140 g Butter (plus etwas mehr zum Einfetten)
200 g Zucker
4 Eier
100 g Mehl
225 g Schokolade (70 %)
50 g Saure Sahne
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Vanillearoma
4 Esslöffel Kakaopulver
2 Teelöffel Instant-Espressopulver
1 Handvoll gehackte Walnüsse (zum Verzieren)

Für die Creme

500 g Schokolade (70%ige oder heller)
300 ml Sahne

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Dieser sündhaft köstliche Kuchen stammt aus den USA und beruht auf der Kombination unterschiedlicher schokoladenhaltiger Zutaten. Auch bei unserem Rezept ist der Name Programm: zum Sterben lecker!

- 1 -

Für den Teig Butter mit Schokolade in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Danach etwas abkühlen lassen.

- 2 -

In einer großen Schüssel Zucker und Eier mit einem Handmixer für 5 Minuten schaumig rühren.

- 3 -

In einer zweiten Schüssel Mehl, Kakao, Backpulver sowie Instant-Espressopulver vermischen und anschließend mit der Eimasse vermengen.

- 4 -

Danach die geschmolzene Schokoladen-Butter-Masse, saure Sahne und Vanillearoma ebenfalls unter die Eimischung heben.

- 5 -

Die Springform sorgfältig einfetten, den Teig hineinfüllen und bei 175 °C (Ober-Unterhitze) für ca. 50-60 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

- 6 -

In der Zwischenzeit für die Creme eine Ganache herstellen. Dazu die Sahne langsam in einem Topf erhitzen und die Schokolade unter ständigem Rühren darin schmelzen.

- 7 -

Death by Chocolate Cake

Den Kuchenboden nach dem Auskühlen in zwei Hälften teilen. Die untere Hälfte mit 1/3 der Creme bestreichen, die obere Hälfte daraufsetzen und den Kuchen rundherum mit der restlichen Creme bestreichen. Mit gehackten Walnüssen bestreut servieren.