

Saftiger Schokoladenkuchen mit Rote Bete und Ganache

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Ergebnis: ein super fluffiger, süß-herber Schokoladentraum. Probiere es selbst!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Mehl, Backpulver, Zucker und Kakaopulver in einer Schüssel vermengen.

- 3 -

Eier, Rote Bete und Maiskeimöl mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren. Langsam unter die trockenen Zutaten heben, bis ein homogener Teig entsteht.

- 4 -

Im heißen Ofen 40 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Ganache Crème Double in einem Topf auf niedriger Stufe langsam erhitzen. Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Die erwärmte Crème Double über die Schokolade gießen und so lange rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.

- 6 -

Ganache mit einer Tortenpalette vorsichtig über den Kuchen geben und ihn vollständig damit überziehen.

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

175 g Mehl
10 g Backpulver
75 g Kakaopulver
225 g Zucker
3 Eier
250 g vorgekochte Rote Bete
200 ml Maiskeimöl

Für die Ganache

250 g Zartbitterschokolade
250 g Crème Double

Besonderes Zubehör

1 Backform, 20 cm
Stabmixer

Wenn es um Schokoladenkuchen geht, sind sich die meisten einig: Er muss saftig sein. Es mag dich vielleicht zunächst abschrecken, dass sich in diesem Rezept Rote Bete mit in den Kuchen geschlichen hat – aber nur Mut! Die Knolle gibt ihm eine besondere Saftigkeit. Der erdige Geschmack der Roten Bete verliert sich durch das Backen und ist nur noch ganz leicht herauszuschmecken. Das