



KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

ZUTATEN

Schokoladenkuchen:
250g Margarine
300g Zucker
5 Eier {getrennt}
200ml heißer Kaffee
100ml Buttermilch
2 TL Vanilleextrakt
200g Zartbitterkouvertüre
400g Mehl
100g Backkakao
2 TL Backpulver
Prise Salz

Füllung:
200g Zucker
120g Butter
300ml Kondensmilch
3 Eigelb
1 TL Vanilleextrakt
100g Walnüsse
100g Kokosraspeln

Schokoladencreme:
400g Zartbitterkouvertüre
600ml Sahne
100g Butter

REZEPT: GERMAN CHOCOLATE CAKE

1. Für den Rührteig Margarine, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Vanilleextrakt einfließen lassen, Kouvertüre schmelzen und beides ebenfalls unterrühren. Mehl mit Backpulver, Prise Salz und Backkakao zusammen sieben. Heißen Kaffee mit Buttermilch mischen. Abwechselnd Mehl Mischung und Kaffe-Buttermilch zum Teig geben. Eiweiß schlagen und unter den Kuchenteig heben {nicht schlagen, sonst geht die "Fluffigkeit" flöten}.
2. Backform fetten und bemehlen und mit der Isoliermethode bei 180° ca 45-60 Minuten backen {je nach Ofen}. Die Isoliermethode benutze ich besonders gerne, da dadurch kein Hubbel in der Mitte entsteht und der Kuchen gleichmäßig backt. Den Kuchen nach dem backen vollständig auskühlen lassen.
3. Für die Füllung Kondensmilch mit Zucker, Butter, Eigelbe und Vanilleextrakt aufkochen und andicken lassen. Wenn die Konsistenz fester wird, Kokosraspeln und Walnüsse hinzugeben. Die Füllung in eine Schüssel füllen, etwas herunterkühlen lassen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Für die Schokoladencreme Kouvertüre, Sahne und Butter kurz aufkochen und schmelzen lassen. Creme in hohes Gefäß geben, etwas herunterkühlen lassen und für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Abgekühlten Kuchen in 2 bis 3 Mal quer durchschneiden, voneinander trennen und abwechselnd mit der Füllung stapeln. Achtung: Auf den obersten Deckel wird noch keine Füllung gestrichen. Bewahrt euch etwas Füllung für den Schluss auf. Anschließend Ränder gerade nach unten mit einem langen Küchenmesser abschneiden, sodass ein schöner, runder Kuchen entsteht.
6. Schokoladencreme mit Handrührgerät aufschlagen und zunächst recht dick auf die Kuchenseiten schmieren. Oberen Deckel dabei aussparen. Alles mit einem warmen Messer glatt streichen. Mit der restlichen Creme und einem Spritzbeutel, kleine Häubchen am Rand spritzen.
7. Restliche Füllung in die Mitte geben und den Kuchen für 1 Stunde kalt stellen.

REICHT FÜR 20 PERSÖNCHEN
DAUERT 5 STUNDEN
(VORBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE)



MEIN TIPP:

Verteilt die Erstellung dieses Kuchens am Besten auf zwei Tage. Am ersten Tag backt ihr den Kuchen, lasst ihn abkühlen,deckt ihn mit Folie über Nacht zu, macht die Füllung und die Creme und lasst sie über Nacht im Kühlschrank erkalten. Am nächsten Tag könnt ihr dann den Kuchen teilen, füllen und dekorieren.

Horizontal dashed lines for notes.

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

