Rezept

Dunkler Schokokuchen

Ein Rezept von Dunkler Schokokuchen, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	dunkle Schokolade
120 g	Zucker
250 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Backpulver
100 g	dunkle Schokolade
3 EL	Johannisbeergelee
	Schokoröllchen
250 g	Butter
5	Eier
2 EL	Mehl
2 EL	Kakao
100 g	Sahne
	Kakaopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für eine Springform von 24 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Schokolade grob hacken. Mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Backofen auf 160° (Umluft 145°) vorheizen.

2. Zucker und Eier schaumig rühren. Die Mandeln, Mehl, Backpulver und Kakao unterrühren. Die etwas abgekühlte Schokolade in Portionen unterarbeiten. Den Teig in eine Springform füllen und im Backofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Er darf innen etwas feucht bleiben. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Für den Guss die Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel füllen. Die Sahne erhitzen aber nicht kochen lassen. Über die Schokolade gießen. Die Schokolade unter Rühren darin schmelzen lassen. Das Johannisbeergelee unterrühren und auflösen.

4. Den Kuchen aus der Form lösen, auf eine Kuchenplatte setzen und den Rand der Springform wieder umlegen. Die Schokosauce auf den Kuchen gießen und durch Bewegen des Kuchens gleichmäßig verteilen. Den Rand der Springform abnehmen, der Guss tropft dann dekorativ an den Seiten herunter. Mit Kakaopulver bestäuben und dekorativ mit Schokoröllchen verzieren.