

Rezept

Double Chocolate Cake – Low Carb

Ein Rezept von Double Chocolate Cake – Low Carb, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

160 g Zartbitter-Schokolade (mind. 80 % Kakao)	80 g Butter
4 Eier	100 g Birkenzucker (Xylit)
Salz	170 g Apfelmark
90 g Mandelmehl	20 g Kakaopulver
3 TL Backpulver	60 g Mandelmus

Für das Topping:

100 g Butter	60 g Birkenzucker (Xylit)
100 g Frischkäse	Blockschokolade zum Verzieren

Außerdem:

1 Kastenform (ca. 30 cm Länge)	Butter für die Form
Kokosraspel zum Ausstreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal, 31 g F, 10 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten und mit Kokosraspeln ausstreuen.
2. Für den Teig Schokolade fein hacken und 120 g davon mit der Butter in einem Topf bei geringer Hitze langsam schmelzen und abkühlen lassen. Restliche Schokolade für das Topping beiseitestellen. Eier, 60 g Birkenzucker und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät in 5-7 Min. cremig aufschlagen. Schoko-Butter-Creme langsam zugießen, dabei weiterschlagen, bis eine fluffige Masse entstanden ist. Apfelmark unterrühren. Mandelmehl, Kakao und Backpulver gut mischen und unter den Teig rühren. Mandelmus mit 20 g Birkenzucker mischen. Teig in die Form füllen, Mandelmus darauf verteilen und mit einer Gabel marmorieren.
3. Im Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter mindestens 15 Min. auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und gänzlich auskühlen lassen.

4. Für das Topping die restliche gehackte Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Dann die Butter mit dem Birkenzucker cremig aufschlagen. Frischkäse weich rühren und nach und nach unter die Butter schlagen, bis eine homogene, fluffige Creme entstanden ist. Jetzt die Schokolade langsam einfließen lassen, dabei immeriterrühren, bis alles gleichmäßig schokobraun ist. Creme auf den Kuchen aufstreichen. Mit dem Sparschäler von der Blockschokolade dicke Streifen abhobeln. Am besten geht das, wenn die Schokolade zuvor in der Mikrowelle oder auf dem warmen Herd ganz leicht angewärmt wurde. Schokorasfel auf der Creme verteilen.