



Chocolate Mud Cake

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 10

Zubereitung

125 g Schokolade, dunkel
100 g Butter
2 Eier
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Vanillestängel
15 g Mehl
½ EL Backpulver

Schokolade und Butter sorgfältig schmelzen.

Vanillestängel längs halbieren, Vanillemark abstreifen und gut mit den Eiern, dem Zucker und dem Salz gut verrühren, bis die Masse hell ist. Flüssige Schokoladenbutter dazugeben und verrühren.

Mehl und Backpulver mischen, zur Eimasse dazugeben und unterheben. Teig in die vorbereitete Form füllen. Form auf den Gitterrost in den kalten Garraum stellen. Backen.

Heissluft 180 °C während 25 Min.

2 Eiweiss
100 g Puderzucker
25 g Kakaopulver
60 g Himbeerkonfitüre

Eiweisse steif schlagen, Puderzucker und Kakaopulver dazusieben und sorgfältig unterheben.

Cake mit der Konfitüre bestreichen und Eiweissmasse gleichmässig darauf verteilen. Weiterbacken.

Backgut einschieben

Heissluft 180 °C während 20 Min.

Kuchen aus dem Garraum nehmen und vor dem Anschneiden abkühlen lassen.





Zubehör

Gitterrost

Cakeform Länge, 32 cm

