

Schokoladenkuchen aus 70%iger Valrhona Schokolade (Rezept für 30er Springform)

Die Produkte, die auf der Speisekarte in *Kursivschrift* geschrieben sind, können Sie bei uns für zu Hause kaufen! Mitnehmen können Sie zudem alle Lebensmittel, die wir als Grundprodukte im Landgasthof für unsere Speisen verwenden wie z.B. Butter, Eier, Topfenquark, Käse, Essig, Öle, Salat, Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel etc. Sie können alle Dinge einkaufen, die daraus als Halbfertigprodukte entstehen, wie z.B. die bratfertige Rehkeule oder den 14 Tage eingelegten Sauerbraten, alle zubereiteten Salate, alle Saucen, alle Suppen wie z.B. die Klare Ochsenschwanzsuppe. Natürlich gilt dies auch für unser Bauernbrot und die Focaccia aus dem Steinbackofen.

Wir nehmen als Zutaten für den Schokoladenkuchen

125g	Butter
100g	Zucker
7 Stück	Eigelb
250g	Kuvertüre 70%ige Valrhona Schokolade, grob gehackt
250g	Mandelblättchen grob gehackt
50g	Bisquitbrösel
7 Stück	Eiklar
150g	Zucker
	Fichtenspitzensirup

Zubereitung:

Butter, 100g Zucker und Eigelb schaumig rühren; die Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen und in Butter-Zucker-Eigelb-Masse rühren; die Mandeln und Bisquitbrösel dazu geben; die Eiklar zusammen mit den 150g Zucker zu Schnee schlagen; den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben; den Teig in die gebutterte und gemehlte Springform füllen; bei 240 Grad Celsius Ausgangstemperatur und abfallender Hitze im Steinbackofen 20-30min backen; den fertigen Kuchen in der Form auskühlen lassen; aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter legen; die Oberfläche mit einer Stricknadel viele Male einstechen; das Fichtenspitzensirup auf die Oberfläche pinseln; *Tipp: je mehr Einstichlöcher, um so mehr kann das Sirup in den Kuchen fließen;*

Wir nehmen als Zutaten für die Glasur:

250g	Kuvertüre 70%ige Valrhona Schokolade
250ml	Sahne

Zubereitung:

die Sahne aufkochen; die Kuvertüre in der heißen Sahne schmelzen lassen; *Achtung: den Topf vom Herd nehmen, die Sahne darf nicht kochen, das sich sonst die Kakaobutter vom Kakao trennt;* in 3 Durchgängen die Kuvertüre oben und rundherum vom Kuchen aufarbeiten; *Achtung: zwischen den einzelnen Durchgängen die jeweilige Schicht trocknen lassen und die Kuvertüre-Sahne-Mischung zwischenzeitlich im Wasserbad flüssig halten*

Kremeis aus Fichtenspitzensirup (siehe Extra-Rezept)
kandierte Orangen- oder Zitronenzeste

Fertigstellung:

auf einen flachen großen Teller ein Kuchenstück setzen; daneben eine Kugel Kremeis aus Fichtenspitzensirup; *Tipp: wegen des besseren Haltes auf den Teller geriebene Mandeln streuen und darauf das Eis setzen;* auf jede Kugel ein paar kandierte Zesten geben.

Unsere Weinempfehlung:

1999er "Château SiTho" Riesling Auslese Lange Goldkapsel, Schweicher Annaberg, Weingut Heinz Schmitt, Leiwien / Mittelmosel