Cremiger- karibischer Schokoladenkuchen

Zubereitung

1. Springform mit Butter einfetten und kalt stellen.
2. Für den Mürbteig: Butter, 50g Rübenzucker, Mehl, Salz und Wasser zu einem Teig verkneten. Springform mit dem Teig auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand bilden und kalt stellen.
3. Für die Füllung: Die Sahne mit Kaffeepulver Instant langsam erhitzen bis sich das Pulver aufgelöst hat. Schokolade in Stücke brechen, hinzugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Butter in Stücken zugeben und ebenso schmelzen lassen.
4. Fertige Schokoladenmasse abkühlen lassen.
5. Die 12 schönsten Walnusshälften bei Seite legen, den Rest in kleine Stücke hacken.
6. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen. Restlichen Rübenzucker nach und nach langsam einrieseln lassen. Den steifen Eischnee beiseite stellen.
8. Das Eigelb mit Vollrohrzucker cremig schlagen. Schokoladenmischung, Weizenmehl, Kakao und zuletzt Rum miteinander verrühren.
9. Eischnee mit gehackten Walnüssen unterheben.
10. Die fertige Masse auf den Mürbteig streichen und den Rand mit Walnusshälften belegen.
11. Schokoladenkuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25 Mitnuten backen. Oberfläche und Rand sollen nach dem Backen fest sein. Die Mitte der Füllung sollte noch cremig sein.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (Für eine Springform mit 26 cm Durchmesser)

Naturata Zutaten

2 TL	Arabica Bohnenkaffee, instant
25 g	Kakao, alkalisiert
200 g	Walnusskerne, halbe
350 g	Karibik Edelbitter 90%
75 g	Demerara Rohrohrzucker
125 g	Rübenzucker

Weitere Zutaten

Für Mürbteig:
100 g Butter
1 Prise Salz
200 g Weizenmehl
1 El Wasser

Für den Belag:
200 ml Sahne
100 g Butter
3 Eier
75 g Weizenmehl
50 ml Rum