



Espresso-Schokoladen Kuchen

Zubereitung

1. Creme: Die Stracciatella-Kirsch Schokolade im Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen und abkühlen lassen. Anschließend alle Zutaten (Puderzucker, Margarine, Puddingpulver) mit dem Handrührgerät ca. 10 Minuten aufschlagen bis eine cremige Masse entsteht. Abdecken und kaltstellen.
2. Teig: Alle trockenen Zutaten (Weizenmehl, Roh-Rohrzucker, Kakaopulver, Backpulver, Salz) in eine Schüssel geben und mit dem Wasser, Öl und Espresso verrühren. Die dunkle Schokolade schmelzen und einrühren. In eine gefettete Kuchenform geben und bei 180°C und Umluft ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe!
3. Den Kuchen abkühlen lassen. Danach die Creme auf den Kuchen verteilen und glattstreichen. Mit einem feinen Haarsieb etwas Espressopulver sowie geraspelte Schokolade über den Kuchen streuen. Fertig!
4. Tipp: Beim Verteilen der Creme, den Kuchenring wieder anbringen, Creme verteilen und nochmal kaltstellen. So wird die Creme gleichmäßig und schön.



Zubereitungszeit: Lang

Zutaten

Naturata Zutaten

- 100 g Weiße Stracciatella-Kirsch, vegan
- 250 g Syramena Rohrohrzucker
- 100 g Zartbitter Schokolade
- 100 g Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein
- 140 ml Rapsöl nativ
- 50 g Kakao, stark entölt
- 100 ml Espresso Bohnenkaffee, instant, Dose

Weitere Zutaten

- 200 g Margarine
- 100 g Puddingpulver
- 350 g Weizenmehl
- 1 Pack. Backpulver
- 400 ml Wasser