

DEATH BY CHOCOLATE CAKE

Food & Drinks



Süßes oder Saures? Hier ist die Antwort eindeutig: Süßes! Dieser sündhaft schokoladige Kuchen ist der Tod einer jeden Diät und der pure Genuss. Wir servieren ganz dem Anlass entsprechend mit einem dekorativen Messer und blutroten Glasur.

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen und die Springform mit einem Stück Backpapier auslegen. Butter und Zartbitterkuvertüre in einem Topf auf kleinster Temperatur des Herdes schmelzen.

Für den Teig die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Dann die geschmolzene Butter-Kuvertüremasse sowie saure Sahne und Vanilleextrakt unterrühren. Jetzt Mehl, Backpulver, Espresso- und Kakaopulver in die Schüssel sieben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Springform füllen und den Kuchen 35 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach 30 Minuten die erste Garprobe machen. Dafür mit einem Messer in den Kuchen stechen. Sollte noch Teig daran kleben bleiben, den Kuchen weitere 5 Minuten backen. Dann die Garprobe wiederholen, bis kein Teig mehr am Messer kleben bleibt. Ein wenig Teig sollte allerdings kleben bleiben, denn dann bleibt der Kuchen besonders saftig auch nach dem Abkühlen. Den Kuchen nach dem Backen auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Puderzucker und der Lebensmittelfarbe zu einer dickflüssigen Masse verquirlen. Sobald der Kuchen vollständig abgekühlt ist, die Glasur auf den Kuchen auftragen und verteilen. Mit einem Löffel Tropfen über den Rand ziehen, die dann leicht herunterlaufen. Zum Servieren an Halloween ein Messer in die Mitte des Kuchens stecken.

TIPP

Man kann den fertigen Kuchen auch mit einem Likör tränken. Dafür hier und da mit einer Gabel die Oberfläche des Kuchens einstechen und mit etwas Likör wie z. B. Orangenlikör begießen.

ZUTATEN

Für einen Kuchen mit 20 cm Durchmesser

Für den Teig:

- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 150 g Butter
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g Saure Sahne
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Espressopulver
- 5 EL Kakaopulver
- 120 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver

Für die Glasur:

- 1 Eiweiß
- 125 g Puderzucker
- 2 TL rote Lebensmittelfarbe

UTENSILIEN

mittelgroße Schüssel, Handmixer mit Quirlen, kleiner Topf, Springform (20 cm Durchmesser), kleine Schüssel, Sieb, Kuchenrost