



hr1-DOLCE VITA

Catherine Jamin Othellocake

ZUTATEN

160 g Kuvertüre
145 g Butter, zimmerwarm
80 g Mehl
60 g Mandelgries
4 Eier
20 g Kristallzucker
1 Prise Salz
1 TL Bourbonvanillezucker
140 g Puderzucker

Canache:

80 g Sahne
200 g Bitterkuvertüre, fein gehackt
50 g halbkandierte Orangen in Würfel
1 TL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Backtemperatur: 180°C
Backzeit: ca. 40 Minuten

Kuvertüre und Butter in der Mikrowelle schmelzen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit Gewürzen schaumig schlagen. Das Eiweiß in einer weiteren Schüssel mit dem Puderzucker aufschlagen. Das Mehl mit dem Mandelgries trocken mischen. Zuerst die Eigelbmasse unter die warme Schokoladenmasse heben. Anschließend nach und nach den Eischnee mit den trockenen Zutaten unterheben. Teig in eine Kastenform füllen und bei mittlerer Schiene bei 180°C Ober- und Unterhitze 40 Minuten backen. Unbedingt mit einem Holzspieß eine Backprobe machen, ob der Kuchen innen gar ist.

Für die Canache Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und direkt über die ganz feingehackte Kuvertüre geben. Die Canache mit einem Teigschaber emulgieren und beiseite stellen. Den Kuchen zweimal durchschneiden mit je einem Drittel füllen und mit den Orangenwürfeln bestreuen. Mit dem restlichen Canache den zusammengesetzten Kuchen einstreichen und mit etwas Kakaopulver verzieren.