



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger Saftiger Schokoladenkuchen mit Canache-Topping

ZUTATEN:

Teig:

250 g Butter
150 g Zartbitterschokolade
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
5 Eier
100 g Mehl
½ TL Backpulver

Topping:

100 g Zartbitterschokolade
100 g Sahne

ZUBEREITUNG

Butter und Schokolade zusammen auflösen und glattrühren.
Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
Dann die Butter-Schokoladen-Mischung unterlaufen lassen.
Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls vorsichtig untermischen.
Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 160 Grad Umluft für ca. 25 Minuten backen.

In dieser Zeit die Schokolade für das Topping zerkleinern und die Sahne aufkochen.
Diese dann über die zerkleinerte Schokolade gießen und glattrühren.
Nach dem Backen den Kuchen etwas auskühlen lassen, anschließend das Topping darauf verteilen und im Kühlschrank 2 Stunden kaltstellen.

Am besten mit etwas geschlagener Sahne servieren.