

=DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

CHOCOLATE FUDGE CAKE

ZUTATEN / KUCHENBODEN:

400 gr Zucker
225 gr Mehl
110 gr Kakao
2 tl Natron
1 tl Backpulver
1 tl Salz
2 Eier
240 gr Buttermilch
240 ml kalter Kaffee
110 gr Öl
1 tl Vanilleextrakt

ZUTATEN / FROSTING:

300 gr Blockschokolade
150 ml Sahne
85 gr Butter

BACKANLEITUNG:

1. Alle trockenen Zutaten (Zucker, Mehl, Kakao, Natron, Backpulver und Salz) gründlich mit einander vermengen.
2. Eier, Buttermilch, den kalten Kaffee, sowie Öl und Vanilleextrakt hinzufügen und 2 Minuten lang mit einem Mixer verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
3. 2 Springformen (Ø 24 cm) einfetten, den Boden mit rund zugeschnittenem Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig auf beide Formen verteilen. Anschließend im gut vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) 35 Minuten auf mittlerer Schiene backen.*

** Sollte in eurem Backofen nicht genügend Platz für zwei Springformen auf einer Schiene sein, könnt ihr die beiden Böden auch getrost nacheinander backen.*

4. Die beiden Böden 10 Minuten lang in der Form abkühlen lassen. Anschließend auf einen Rost stürzen, Backpapier vorsichtig ablösen und vollständig auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG DES FROSTINGS:

1. Schokolade und Butter in einem Wasserbad schmelzen.
2. Sahne unterrühren und das Gemisch vollständig auskühlen lassen. Anschließend mit einem Schneebesen 2 Minuten lang aufschlagen.
3. Den ersten Tortenboden auf eine Kuchenplatte oder einen großen Teller legen und mit einem Drittel des Frostings bestreichen. Anschließend den zweiten Tortenboden vorsichtig darüberlegen und ebenfalls mit einem Drittel des Frostings bestreichen. Zu guter Letzt den Rand des Kuchens mit dem verbleibenden Frosting garnieren. Den gesamten Kuchen mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank kalt stellen.

Dieses Rezept ergibt etwa 12 Portionen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 35 Minuten pro Boden
Kühlzeit: mind. 1 Stunde

Gesamtkosten: ab 5,40 € **

*** Ausgehend vom durchschnittlichen Discounterpreis gängiger Backzutaten, abgesehen von diversen Bioprodukten (z.B. Freilandeiern, Kakao, Kaffee).*