Frisch gekocht
Montag, 13. Februar 2017

Rezept von Paul Ivic

Speckiger Schokoladenkuchen

1 Stunde (ohne Stehzeit)/leicht

Zutaten für 1 Blech

Für den Mürbteig: 380 g glattes Mehl, 150 g Butter, 140 g Staubzucker, 6 Eidotter, 2 EL Honig, 1 g Salz. Für die Schokomasse: 330 g dunkle Schokolade, 220 g Butter, 175 g Wasser, 5 Eier, 220 g Kristallzucker.
Für die Garnitur: 2 EL Kristallzucker, 2 Mandarinen (in Fruchtfleischspalten filetiert), Kerne von ½ Granatapfel, etwas Cointreau, etwas Butter, einige Blätter Minze.

Zubereitung

Für den Mürbteig Mehl, Butter, Zucker, Eidotter, Honig und Salz zu einem glatten Teig verkneten und ca. 20 Minuten kühl rasten lassen. Danach zwischen 2 Blättern Backpapier viereckig ausrollen und auf ein Backblech legen. Den Teig mit einer Gabel einige Male einstechen und bei 160 °C 10 Minuten backen.

Für die Schokomasse die dunkle Schokolade mit der Butter schmelzen. Das Wasser in die Schokolade-Butter-Mischung rühren. Die Eier und den Kristallzucker verrühren (aber nicht schlagen!). Mit der Schokolade verrühren und über den Mürbteig gießen. Glatt streichen und bei 120 °C 30 bis 40 Minuten backen.

Für die Garnitur den Zucker karamellisieren und die Mandarinenspalten zugeben. Mit Cointreau ablöschen und einreduzieren lassen. Die Granatapfelkerne zugeben, mit etwas kalter Butter montieren und mit geschnittener Minze vollenden.

Den Schokoladenkuchen in Stücke schneiden und mit den karamellisierten Mandarinen servieren.