

100 ans
d'engagement

VALRHONA

SCHOKOKUCHEN

mit Cornflakes-Keksen

EIN REZEPT VON FLAVIE - @ILETAITUNGATEAU



Am Backtag:
Schokokuchen KOMUNTU 80 %
mit Mandeln
Knusprige Füllung
Glasure
Cornflakes-Kekse

Benötigte Utensilien:
20 cm lange Kastenform mit Einsatz
Abkühlgitter

REZEPT FÜR EINEN 20 CM LANGEN KUCHEN, FÜR 6 BIS 8 PERSONEN

SCHOKOKUCHEN KOMUNTU 80 % MIT MANDELN

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Ruhezeit: 1 Stunde
Backzeit: 2 bis 3 Stunden

90 g Weiche ungesalzene Butter
2 g Salz
115 g Zucker
½ Geriebene Zitronenschale
6 g Löslicher Kaffee
140 g Ei
70 g Gemahlene Mandeln
145 g **Komuntu 80 %**
70 g Mehl T550
5 g Backpulver
15 g **Kakaopulver**
75 g Sahne 35 % Fett
145 g Vollmilch
35 g Mandeln

Den Backofen bei Umluft auf 165 °C vorheizen.
Die weiche Butter mit dem Salz, dem Zucker, der Zitronenschale und dem löslichen Kaffee vermischen.
Die Eier einzeln hinzufügen und nach jeder Zugabe mit dem Schneebesen verrühren.
Die gemahlene Mandeln und anschließend die geschmolzene Schokolade unterrühren.
Das Mehl, das Backpulver und den Kakao sieben und zur vorherigen Mischung geben.
Dann die Sahne und die Milch unterrühren. Zum Schluss die Mandeln in Stifte schneiden und unterheben.
In die eingefettete Kastenform mit Einsatz gießen und 1 Stunde im Ofen backen.
Nach dem Backen einige Minuten abkühlen lassen, dann den Einsatz entfernen und den Kuchen auf ein Gitter stürzen.
Den Kuchen mindestens 2 Stunden lang vollständig auskühlen lassen.

KNUSPRIGE MANDEL- UND SCHOKOLADENFÜLLUNG KOMUNTU 80 %

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Ruhezeit: 20 Minuten

25 g **KOMUNTU 80 %**
35 g Mandelmus
15 g Mandeln
25 g Crêpe Dentelle

Die Schokolade **KOMUNTU 80 %** schmelzen, dann das Mandelmus hinzufügen. Die zerkleinerten Crêpes Dentelles und die in Stifte geschnittenen Mandeln unterheben.
Den Kuchen mit der Knuspermasse füllen und 20 Minuten lang kristallisieren lassen.

SCHOKOLADENGLASUR KOMUNTU 80 %

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit: 20 Minuten

250 g **Komuntu 80 %**
60 g Neutrales Öl wie etwa Traubenkernöl

Die Schokolade **KOMUNTU 80 %** schmelzen und das Öl hinzugeben. Wenn die Temperatur der Glasur auf 35 °C gesunken ist, diese über den auf einem Gitter liegenden Kuchen gießen und 20 Minuten lang kristallisieren lassen.

