

Death by Chocolate

by Andreas - Dienstag, Mai 29, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/death-by-chocolate/>

Die Bezeichnung „Death by Chocolate“ hielt ich noch bis vor kurzem ausschließlich für den Titel einer CD der Gruppe De-Phazz. Ein Freund erzählte mir aber von seinem denkwürdigen Erlebnis während eines Restaurantbesuches. Nach Einnahme eines ausgezeichneten 3-Gänge-Menüs, gab es als Dessert besagte Todesschokolade. Und tatsächlich: mehr Schokolade ging nicht. Aber obwohl es ein sehr kleines Stückchen war, war es nur durch Inkaufnahme des eventuellen eigenen Ablebens, verursacht durch ein Übermaß an schokoladenen Glückshormonen, zu bewältigen. Ich habe mich auch mal an dieses Dessert herangewagt. Toll! Aber wirklich nur ganz kleine Portionen servieren. Obwohl, es gibt schlechtere Möglichkeiten zu sterben.

Für den Teig:

2 ½ Tafeln Zartbitterschokolade

140 gr. Butter

100 gr. Mehl

200 gr. Zucker

4 EL Kakaopulver

2 TL Backpulver

4 Eier

50 ml Sahne

Für die Füllung und die Glasur:

4 Tafeln Zartbitterschokolade

300 ml Sahne

30 gr. Butter

Den Boden einer Springform (22 cm für einen hohen oder 28 cm für einen flachen Kuchen) mit Backpapier auslegen und die Ränder mit Butter bestreichen.

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit der Butter in einem Topf auflösen. Das Mehl, das Kakao- und das Backpulver vermischen. Die Eier aufschlagen und mit dem Zucker schaumig rühren.

Nun die Mehlmischung unter die Eiermasse heben. Dann die geschmolzene Schokolade nach und nach einrühren. Abschließend die Sahne dazu gießen. In die Backform geben und bei ca. 180 Grad 50-60 Minuten backen.

Abkühlen lassen und den Kuchen in zwei gleichgroße Scheiben schneiden.

Für die Füllung und die Glasur die 4 Tafeln Zartbitterschokolade mit der Sahne auflösen. Die Hälfte der Masse auf die untere Teigscheibe gießen. Die zweite Scheibe als Deckel auflegen. Die Butter in der restlichen Schokoladenmasse auflösen. Alles über den Kuchen geben. Gut abkühlen lassen.