

Black-and-white-Cake



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

BACKEN: ca. 1 Stunde

FÜR ca. 14 Stück

1 Cakeform von ca. 28 cm Länge

Backpapier für die Form

TEIG

150 g dunkle Schokolade, zerbröckelt (1)

125 g Butter, weich

175 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Msp. Salz

100 g Frischkäse nature

2 EL neutrales Öl

3 Eier, Gr. M

250 g Mehl

2 TL Backpulver

60 g Kokosraspel

0,75 dl Milch

GLASUR

150 g dunkle Schokolade, zerbröckelt (2)

¾ EL Bratbutter

Kokospäne oder -raspel zum Garnieren

ZUBEREITUNG

TEIG

Schokolade (1) über dem warmen Wasserbad schmelzen. Butter in einer Schüssel schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz beifügen, 3–4 Minuten weiterschlagen. Frischkäse und Öl dazurühren. Eier einzeln nacheinander zugeben und kurz darunterrühren. Mehl, Backpulver und Kokosraspel mischen. Abwechslungsweise mit der Milch beifügen und nur kurz darunterziehen. Teig halbieren. Geschmolzene Schokolade (1) unter eine Teighälfte mischen. Dunklen und hellen Teig löffelweise in die vorbereitete Form füllen, mit einer Gabel marmorartig verzieren.

BACKEN

Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 1 Stunde backen. 10–15 Minuten im leicht geöffneten Ofen abkühlen lassen, herausnehmen. Nach weiteren 15 Minuten aus der Form nehmen und auf Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

GLASUR

Schokolade (2) und Bratbutter über dem warmen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen, über den Kuchen giessen, antrocknen lassen. Garnieren, vollständig trocknen lassen.

Tipp

Der Kuchen hält sich, in Folie gewickelt, im Kühlschrank bis zu 1 Woche frisch.

Für einen intensiveren Kokosgeschmack Milch durch Kokosmilch ersetzen.

Glasur durch eine fertige Kuchenglasur ersetzen.