

Baskenmützen-Kuchen

Zutaten für einen 14cm großen Kuchen:

FÜR DAS BISKUIT

2 Eier (Größe M)
 60g Mehl T405
 60g Zucker
 1 Spitze Vanilleschote
 1 EL Kakao
 150g dunkle Schokolade
 300g frische Sahne
 2 EL Rum
 80g Schokoladenstreusel
 50ml Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG

Schokoladencreme: 150g dunkle Schokolade, 300g frische Sahne
 Sirup: 50ml Wasser, 2 EL Rum

FÜR DIE DEKO

80g Schokoladenstreusel



Zubereitung

Für den **Biskuitboden** Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß und Zucker in eine Schüssel geben. Beide Zutaten zu Ei-Schnee schlagen. Die Masse so lange aufschlagen, bis diese cremig weiß wird. In die cremige Ei-Schneemasse das Eigelb und eine Spitze Vanilleschote geben. Die Masse ein weiteres Mal aufschlagen.

Nun das Mehl und den Kakao zu der Teigmasse hinzufügen. Dazu das Mehl und den Kakao durch ein Sieb in die Ei-Schneemasse einsieben. Vorsichtig die Masse durchrühren.

Den fertigen Teig in eine kleine 14cm Springform geben oder auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Den Teig in der Backform für 20 Minuten bei 180°C Umluft backen. Achtung: Wird der Teig auf dem Backblech ohne Backform gebacken, braucht er nur 12 Minuten bei 180°C Umluft. In der Zwischenzeit die Schokoladencreme zubereiten.

Für die **Füllung** (Schokoladencreme) 150g dunkle Schokolade mit 150g Sahne in einen Topf geben. Die dunkle Schokolade in der Sahne schmelzen. Beim Schmelzen die Creme stetig rühren. Die fertige Creme abkühlen lassen – beispielsweise im Kühlschrank.

Wichtig: Die Creme muss vor der weiteren Verarbeitung abgekühlt, aber noch leicht flüssig sein.

Wenn die Creme abgekühlt ist, diese aus dem Kühlschrank nehmen. In die Creme weitere 100g bis 150g frischer Sahne zugeben. Die Creme mit der Sahne zu einer lockeren Schokoladencreme aufschlagen und die Schüssel bis zur Weiterverarbeitung auf die Seite stellen.

Aus 50ml Wasser und 2 EL Rum den Sirup zubereiten. Wer auf die Zugabe von Alkohol verzichten möchte, der kann statt des Sirups aus Wasser und Rum auch einfach kalten schwarzen Kaffee oder Milch zum Bestreichen des Biskuitbodens verwenden.

Wenn der Biskuitboden gebacken ist, den fertigen Kuchenboden aus dem Backofen entnehmen.

Der nächste Schritt:

- Wenn der Biskuitboden in einer Backform gebacken wurde: Den Biskuitboden in 3 Kreise/3 Etagen waagrecht aufschneiden.
- Wenn der Biskuitboden auf dem Blech gebacken wurde: Aus dem Biskuitboden 3 gleich große Kreise schneiden. Dazu einen Teller auf den Kuchenboden auflegen und um den Teller herum schneiden.

Alle Biskuitboden-Kreise mit Sirup aus 50ml Wasser und 2 EL Rum bepinseln oder alternativ mit kaltem Kaffee oder mit Milch.

Beim „**Basteln**“ den ersten Biskuitboden-Kreis auf einen Servierteller legen und eine Schicht Schokoladencreme darauf verteilen. Darauf den zweiten Biskuitboden-Kreis platzieren, leicht andrücken und erneut mit Schokoladencreme bestreichen. Der letzte Biskuitboden-Kreis ist der Deckel des Kuchens. Diesen dritten Biskuitboden-Kreis aufsetzen und wieder etwas andrücken. Die an den Seiten austretende Schokoladencreme mit einem Teigschaber um den Kuchen verstreichen.

Jetzt den ganzen Kuchen mit dem Rest der Schokoladencreme bedecken. Den fertigen Kuchen für rund 10 Minuten zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Wenn der Kuchen kalt ist, diesen mit Schokostreuseln dekorieren.

Tipps

1. Man kann den Biskuitboden auch mit Dinkelmehl zubereiten.
2. Der Kuchen lässt sich wunderbar einfrieren und bei Zimmertemperatur wieder auftauen.
3. Der Kuchen reicht, auch wenn er klein ist, für 4-5 Personen. Wer einen größeren Kuchen backen möchte, verdoppelt einfach die Mengen und schon hat man einen großen Kuchen für 8-10 Personen!