

## SCHOKOLADEN- KAFFEE-KUCHEN

🕒 45 min

🍷 Mittel

### MATERIALIEN

Espressotassen (80 ml)

Backofen

Mixer

Kuchenform

Pfanne

### EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



### ZUTATEN

Für Den Kaffee:

Kapseln *Livanto* Grand Cru (3 X  
40 ml)

Für Den Kuchen:

120 G Mehl

3/4 Teelöffel Backpulver

Eine Prise Salz

60 G Butter

65 G Zucker

50 G Rohrzucker

Eier

114 ml Geschmolzene Dunkle  
Schokolade

Esslöffel Saure Sahne

1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

Für Die Schokoladenganache:

200 ml Reichhaltige Sahne

168 G Bittersüsse Schokolade,  
Fein Geschnitten



### ZUBEREITUNG

- Für den Kuchen:
- Heizen Sie den Ofen auf 175 °C vor
- Bereiten Sie eine Kapsel *Livanto* Grand Cru zu
- Stellen Sie ihn beiseite und lassen Sie ihn abkühlen
- Geben Sie Butter, Zucker, Eier, geschmolzene dunkle Schokolade, Vanilleextrakt und Saure Sahne in einen Mixer
- Vermischen Sie alle Zutaten gut
- Fügen Sie langsam Mehl, Backpulver und Salz hinzu
- Mixen Sie, bis eine glatte Mischung entsteht
- Geben Sie den Teig in die Kuchenform und backen Sie ihn 30 Minuten lang
- Für die Schokoladenganache:
- Bringen Sie die Schokolade vorsichtig zum Schmelzen
- Geben Sie die Sahne dazu und lassen Sie sie köcheln
- Rühren Sie die Butter mit einem Schneebesen ein, bis eine glatte Konsistenz entsteht
- Lassen Sie die Mischung bei Raumtemperatur erkalten, bis sie eine streichfähige Konsistenz hat
- Verstreichen Sie die Ganache auf dem Kuchen
- Servieren Sie den Kuchen mit den Espressos

Esslöffel Butter

## INSPIRATION

