



Supercremig: Moelleux au chocolat mit Karamell [„gebackene Schokolade“]

Description

Okay. Dies ist nicht einfach ein schnöder Schokokuchen, sondern einer der cremigsten Schokokuchen EVER. Das Original-Rezept aus meinem monothematischen Schoko-Backbuch *Schokomagie* von Julie Andrieu heißt „Moelleux au chocolat“. Meine Französisch-Kenntnisse sind nicht sonderlich ausgeprägt, aber Google übersetzt „moelleux“ mit vollmundig, locker, weich, feucht... Ich mache es kurz: In Bezug auf diesen Kuchentraum ohne Mehl könnt ihr sagen: leider geil oder einfach oh, là, là... ??



roher Kuchenteig



Eischnee macht Schokokuchen fluffig



Schokokuchen ohne

Moelleux au
chocolat

Schokotraum



Rezept drucken

Moelleux au chocolat mit Karamellsauce

... super cremiger Schokokuchen ohne Mehl

Hier geht's um: Kuchen, Schokolade

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 250 g dunkle Schokolade ich: 200 g mit 74 % Kakaoanteil, 50 g mit 50 % Kakaoanteil
- 80 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 120 g Karamellsauce im Original: Dulce de Leche; ich: fertige Karamell-Dessertsauce für Eis

- Zimt nach Belieben
- Tonkabohnenabrieb nach Belieben
- 25 g gemahlene Mandeln
- ggf. zum Bestäuben: Puderzucker

So wird's gemacht

1. Die Schokolade vorsichtig schmelzen (ich hab es in der Mikrowelle gemacht). Unter Rühren in Stückchen die Butter hinzufügen, bis ihr eine homogene Schoko-Butter-Masse habt.
2. Den Backofen auf 140° Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Schneebesen kräftig mit dem Vanillezucker verrühren. Zusammen mit der Karamellsauce unter die Schokobutter rühren.
4. Die Eiweiße mit dem Handmixer steif schlagen. Den Eischnee dann vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Schoko-Karamell-Mischung heben. Am Ende Gewürze und gemahlene Mandeln unterheben (ebenfalls mit dem Schneebesen oder Teigschaber und bitte nicht mit dem Mixer).
5. Den Teig in eine Kastenform füllen. Die Kastenform in ein mit Wasser gefülltes Backblech stellen und das Ganze in diesem Wasserbad eine Stunde backen.
6. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Vor dem Servieren ggf. Puderzucker bestäuben. Genießen!!

Schokohimmlische Randnotizen

Zum Backen bietet sich eine Kastenform aus Silikon an. Die muss man nicht einfetten (nur mit Wasser benetzen, das reicht), und sie ist wasserdicht.

Einer der Mit-Vernichter des Kuchens meinte: „Das ist doch gebackene Schokolade!“ Ich meine: Das ist eher gebackene Mousse au chocolat! ? Wie auch immer, der/die/das Moelleux au chocolat mit Karamellsauce im Teig schmilzt und zergeht förmlich auf der Zunge. Kein Schnickschnack, sondern pure Cremigkeit und intensiver Schokoladengeschmack.

Die Geheimnisse hinter der grandiosen Konsistenz? Vermutlich der Verzicht auf Mehl und Backpulver, dazu fluffiger Eischnee sowie die niedrige Ofentemperatur und das Backen im Wasserbad. Diese französische Gebäcksünde macht Schoko- und Kuchenliebhaber sehr, sehr glücklich. Unbedingte Backempfehlung! ?

PS: Ihr braucht ein Dessert zum Grillen? Dann probiert mal die [Schokoküchlein mit flüssigem Kern!](#)

Category

1. Kuchen
2. Schokolade

Tags

1. Karamell
2. Kastenkuchen
3. Kuchen
4. Mandeln
5. ohne Mehl
6. Schokolade
7. Tonkabohne
8. Zimt

Date Created

19. Juli 2020

Author

schokohimmel

default watermark