

Chantal's Schokoladenkuchen

125 g dunkler Backschokolade
125 g Butter

250 ml kaltes Wasser

550 g Mehl
7,5 g Natron
2,5 g Salz
500 g Zucker
125 ml Buttermilch
2 Eier
1 packet Vanillezucker

Ober-/Unterhitze: etwa 175 Grad

Backzeit: etwa 30 Minuten

Boden der Kuchenform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Die Schokolade in kleine würfeln schneiden damit sie besser mit der Butter in einer Schussel verschmelzt.

In einer großen Schussel, die Schokoladenmischung langsam in das Wasser hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren.

Alle weitem Zutatun hinzufügen und gut mixen.

Den Teig in die Backform gleichmäßig Verteilung und in den vorgeheizten Offen schieben.

Der Kuchen ist nach zirka 30 Minuten (testen Sie mit einem Holzstäbchen).

Glasure (Cream Cheese Icing)

250 g Zucker
60 g Mehl
1 Paket Vanillezucker
150 ml 3,8% Milch
300 g Frischkäse

Zucker, Vanillezucker und Mehl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze verrühren. Die Milch langsam in die Zuckermischung hinzugeben und mit dem Schneebesen vermischen.

Die Mischung kontinuierlich mit dem Schneebesen umrühren bis sich die Mischung verfestigt so, dass die Masse sich bei rühren leicht von dem Pfannenrand heben lässt.

Die Zuckermasse auf Raumtemperatur kühlen lassen.

Den Frischkäse mit der jetzt gekühlten Zuckermasse vermischen.

Die fertige Glasur gleichmäßig über den gekühlten Kuchen verteilen

Fondant

2x 200 g Packungen Fondant

Den Kuchen mit dünn (zirka 5 mm dick) ausgerolltem Fondant eindecken.

Ihre Kreativität freien Lauf geben und dekorieren Sie den Kuchen.