

Kärleksmums (schwedische Schoko-Kokos-Schnitten)



Diesen leckeren Kuchen habe ich schon öfters nachgebacken, und das aus guten Gründen: Er ist wunderbar schokoladig und durch die Ganache besonders saftig. ♥

Für ein Backblech voll Schoko-Kokos-Glück

Zutaten

Für den Schokoladenkuchen:

- 5 Eier
- 140 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 5 EL ungesüßtes Kakaopulver

- 250 g zerlassenen Butter
- 200 ml Wasser
- 200 g Schokolade

Für die Ganache:

- 200 ml Sahne
- 2-3 EL Espresso oder 1 Tütchen (à 1,8 g) lösliches ESPRESSOPULVER
- 200 g Schokolade

Für die Verzierung:

- Ca. 100 g Kokosflocken

Zubereitung:

Schokoladenkuchen:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokolade grob in Stücke hacken. (Hier kann man es sich einfach machen und die Portion für den Kuchen und die Ganache gleichzeitig hacken).
2. Den Backofen auf 200° Heißluft vorheizen.
3. Eier und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse aufschlagen. Mehl, Backpulver, Salz und Kakao mischen und vorsichtig unterheben. Wasser und geschmolzene Butter hinzugeben und unterrühren.
4. Den Teig auf das Backblech geben und glattstreichen. Die gehackte Schokolade (200 g) gleichmäßig darüberstreuen.
5. 12-15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!)

Creme:

1. Für die Glasur die Sahne aufkochen und mit dem Espresso(-pulver) mischen. Die übrige gehackte Schokolade darin schmelzen und alles glatt rühren.
2. Den Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen, damit die Ganache den Kuchen besonders saftig machen kann.
3. Die Glasur vorsichtig über den Kuchen gießen und bis an den Rand verteilen. Die Kokosraspeln großzügig darüber verteilen. Fest werden lassen und dann in Stücke schneiden.

Quelle: Ma vie est délicieuse (Blog), da wiederum aus dem Buch Backen mit Leila (AT-Verlag)

