

PekanSchokoladenKuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

50 gr Halbbitterschokolade, 250 gr Butter, 32,5 gr Crème double, 60 ml Ahornsirup, 2 Esslöffel Bourbon, 1 Eier, 50 gr Zucker, 112,48 gr Pekannußhälften, 50 gr Mehl, 0,5 Prise Salz, 20 gr kalte Butter, 20 gr Schweineschmalz (kalt), 0,5 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Eiswasser.

Die Vorbereitungen:

Dieses Rezept ist für 8 Personen (Also NICHT für 4 anzeigen lassen...) Aus Mehl, Salz, kalter Butter, Zucker und Schmalz einen Mürbeteig bereiten, dabei nach und nach etwas Eiswasser zuträufeln, bis der Teig die richtige Konsistenz hat und im Kühlschrank rund eine Stunde kühlen (wichtig!). Die Eier trennen, die Schokolade mit der restlichen Butter und der Sahne im Wasserbad schmelzen, glattrühren und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Die Zubereitung:

Zwischenzeitlich Zucker und Bourbon mit den Eigelben verrühren. Nach und nach etwa ein Drittel der Schokosauce unterrühren und diese dann unter die restliche Schokosauce schlagen und beiseite stellen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, unter die Schokomasse heben, bis keine weißen Streifen mehr vorhanden sind und die Pekannüsse unterheben. Mürbeteig ausrollen, eine Backform damit auslegen und die Schokomasse einfüllen. Den Kuchen bei rund 180 Grad 45-50 Minuten backen, bis die Füllung fest wird (beim Messer/Spieß-Test bleibt immer noch etwas Schokolade hängen), und den Kuchen abkühlen, wobei meist Risse in der Oberfläche entstehen. Dazu paßt Schlagsahne. Anstelle des Bourbon kann man auch 1 Esslöffel Instantkaffee zur Schokolade und 1 Teelöffel Vanilleessenz zum Eigelb geben.

Guten Appetit!