

Schokokuchen



Zutaten

4 Eiweiß
50 g Zucker
125 g Zartbitterschokolade
125 g Butter
50 g Zucker
4 Eigelb
100 g Mehl
1 TL Backpulver
600 g Wasser
250 g Sahne

Zubereitung

Eiweiß und Zucker 3 Min. / Stufe 3,5 steif schlagen und umfüllen.

Zartbitterschokolade und Butter im Mixtopf 3 Min. / 70°C / Stufe 2 schmelzen.

Zucker und Eigelb zugeben und 3 Min. / Stufe 3,5 aufschlagen.

Inzwischen eine runde Metallkuchenform, die in den Varoma passt, (oder siehe Tipp unten) gut einfetten und bemehlen! Ei-Schokomischung mit Spatel nach unten schieben.

Mehl, Backpulver und Eischnee zugeben und 20-30 Sek. / Stufe 1-2 verrühren.

Teig in die vorbereitete Form gleichmäßig verteilen, danach den Mixtopf und Rühraufsatz spülen!

Wasser in den Mixtopf geben, damit die Schlitz im Varomabehälter freibleiben, event Esstäbchen über kreuz hineinlegen, Kuchenform darauf stellen, Form mit hitzebeständiger Frischhaltefolie verschließen, Varomadeckel aufsetzen und garen mit einem Holzstäbchen Garprobe machen: in Kuchen stechen, wenn das Stäbchen sauber bleibt, ist Kuchen fertig, sonst einige Minuten länger dampfgaren, mit einem Holzstäbchen Garprobe machen: in Kuchen stechen, wenn das Stäbchen sauber bleibt, ist Kuchen fertig, sonst einige Minuten länger dampfgare.

Kuchen in der Form auf ein Gitter stellen und ca. 45 Minuten abkühlen lassen.

Abgekühlten Kuchen waagrecht durchschneiden und mit Marmelade deiner Wahl füllen.

Rührsatz einsetzen.

Sahne im kalten Mixtopf bis zur gewünschten Festigkeit auf Stufe 3 steifschlagen (ohne Zeit, aber beobachten!)

Schlagsahne auf dem Kuchen verteilen und mit Schokospänen oder geriebener Schokolade bestreuen und genießen.

Kuchen nur mit Staubzucker bestreuen und servieren

Tipp: Kuchen kann auch im Einlegeboden gebacken werden: Backpapier etwas größer als der Einlegeboden ist zuschneiden, Papier kurz zusammenknüllen und wieder glattstreichen (so passt es sich besser der Form an), auf dem Einlegeboden so auslegen, dass ein 2 cm hoher Rand rundherum hochsteht, Teig darauf streichen und 25-30 Min. / Varoma / Stufe 1 dampfgaren.