

Karamell-Chocolate-Poke-Cake

Dessert-Kuchen mit Schokocreme und Karamell

etwa 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Wie bereite ich einen Schokoladenkuchen mit Schokoladen-Ganache und Karamell zu?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre für den Rührteig hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für die Brat-/Auflaufform (22 x 28 cm, etwa 2,5 l Inhalt):

Fett

Rührteig:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
125 g weiche Butter oder Margarine
125 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Natron

Ganache:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Vollmilch
250 g Schlagsahne

Karamell:

175 g Zucker
250 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Meersalz, Fleur de sel oder Meersalzflöcken
etwa 1 EL Dr. Oetker NATÜRLich Kakaonibs

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Kuvertüre und Crème fraîche unterrühren. Mehl mit Backin und Natron mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Ganache:

Kuvertüre hacken. Sahne in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen, die Kuvertüre unterrühren und erkalten lassen.

4 In den Kuchen mit einem Kochlöffelstiel viele große Löcher drücken. Die erkaltete, dickflüssige Ganache darübergießen und im Kühlschrank anziehen lassen.

5 Karamell:

Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und etwas bräunen. Mit Sahne ablöschen und unter Rühren etwas dicklich einkochen lassen, bis der Zucker sich vollständig gelöst hat. Nur kurz abkühlen lassen, dann auf der Schokoladencreme verteilen und fest werden lassen.

6 Verzieren:

Vor dem Servieren Poke-Cake mit Salz und Kakao-Nibs bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Besonders saftig wird der Kuchen, wenn er gut durchgezogen ist.