



CHEFKOCH.DE

Das Leben schmeckt schön.



Irischer Schokoladenkuchen

ein superschokoladiger Kuchen mit irischem Whiskey und Kaffee: Der Irish Chocolate Cake

Zuerst die Schokolade (die Menge ist *kein* Tippfehler!) schmelzen. Am besten gehts über einem Wasserbad, aber ein Topf mit "sanfter" Hitze tut es auch.

Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Den Kaffee mit dem irischem Whiskey getrennt davon verrühren. Butter, Zucker und den Bourbon-Vanillezucker schaumig schlagen und danach die Eier einzeln unterrühren. Jetzt die geschmolzene Schokolade hinzufügen und gut verrühren.

Dann abwechselnd (jeweils ein Drittel) der Mehlmischung und des Kaffee-Whiskey-Gemischs unterrühren. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und nicht wundern, der Teig ist ziemlich flüssig.

Der Kuchen lässt sich in einer Kasten- oder Gugelhupfform backen, die gut gefettet werden sollte. Wenn ich den Kuchen backe, nutze ich eine Silikon-Backform. Backzeit bei 165°C, 50 - 60 Minuten.

Nach dem Backen ca. 15 - 20 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und ggf. mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 1 Portionen:

400 g	Schokolade, zartbitter
125 ml	Whiskey, irischer
200 g	Butter
350 g	Zucker, evtl. weniger
3	Ei(er)
1 Pck.	Backpulver
1 Prise(n)	Salz
375 ml	Kaffee, starker, abgekühlter, kein Espresso!
2 Pck.	Vanillezucker (Bourbon-Vanillezucker)
250 g	Mehl
	Fett für die Form
evtl.	Puderzucker zum Bestäuben

Verfasser: Toki3001