



Sonntagskuchen

Peter Scharff

Freitag, 03.11.2017

Haselnusskuchen mit dunkler Kuvertüre

Für ca. 12 Stück

Zutaten

Für den Haselnusskuchen:

300 g Haselnusskerne
100 g Kuvertüre, dunkel
6 Eier (Größe M)
100 g Butter
½ Vanilleschote
300 g Zucker
1 Prise Salz
10 g Weizenmehl (Type 405)
2 TL Backpulver

Für den Schokoladenguss:

90 g Kuvertüre, dunkel
90g Nougat, dunkel
55 ml Milch
55 ml Schlagsahne
5-6 Haselnusskerne

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-und Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (Ø 26cm) einfetten und bemehlen.
2. Für den Haselnusskuchen die Haselnusskerne mahlen und in einer Pfanne vorsichtig rösten. Die dunkle Kuvertüre fein hacken. Die Eier trennen. Die Butter zerlassen. Die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen.
3. Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach die Eigelbe unterrühren. Den Zucker, das Vanillemark, das Salz, die gehackte Schokolade und die zerlassene Butter ebenfalls unterrühren. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver zusammen in die Eiweißmasse rühren. Die gemahlene und gerösteten Haselnusskerne vorsichtig unterheben, den Teig in die vorbereitete Tarteform gleichmäßig verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen. Abkühlen lassen.
4. Für den Schokoladenguss die Kuvertüre und den Nougat zerkleinern. Die Milch und Sahne in einem Topf aufkochen, ein Drittel der aufgekochten Milchsahne über die gehackte Kuvertüre-Nougat-Mischung geben, kurz warten, bis die Mischung beginnt zu schmelzen, mit Hilfe eines Gummischabers rühren bis eine Emulsion entsteht, dann nach und nach die restliche Flüssigkeit unterrühren.
5. Den Schokoladenguss über den ausgekühlten Kuchen geben. Die Haselnusskerne grob zerkleinern und dekorativ auf dem Schokoguss verteilen.