

Schokoladen-Waffeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Pekan
Schokolade
Cajun

Mürbeteig

100 g Halbbitter-Schokolade
50 g Butter
65 ml Doppelrahm
120 ml Heller Zuckerrohrsirup
-- Golden Syrup
3 tb Bourbon
2 Eier; Getrennt
100 g Zucker
225 g Pekannusshalften

* NACH EINER VERÖFFENTLICHUNG

-- von Marjie Lambert
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Dieser Schokoladenkuchen wird mit gesüßter Schlagsahne gereicht. Da er recht
gehaltvoll ist, können die Stücke verhältnismäßig klein sein.

Die Schokolade zusammen mit der Butter und der Sahne im Wasserbad erhitzen,
bis sie schmilzt. Die Schokoladensauce glattrühren. Dann beiseite stellen
und etwa zehn Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Zuckerrohrsirup und Bourbon mit den Eigelb verrühren.
Nach und nach etwa ein Drittel der Schokoladensauce unter die Eigelbmischung
rühren und diese dann unter die verbliebene Schokoladensauce schlagen.
Beiseite stellen.

Das Eiweiß steif schlagen; dabei den Zucker in kleinen Portionen hinzufügen.
Den Eischnee unter die Schokoladenmasse heben, bis keine weißen Streifen
mehr vorhanden sind. Die Pekannuesse unterziehen und die Masse in die mit
Mürbeteig ausgekleidete Backform gießen.

Den Kuchen fünfundvierzig bis fünfzig Minuten bei 180C backen. Die Füllung
wird fest, doch bleibt an einem hineingestochenen Messer immer etwas
Schokolade haften. Wenn der Kuchen abkühlt, entstehen an der OberHaeche
zumeist Risse.

Abwandlung:

Den Bourbon weglassen. Statt dessen 1 Esslöffel Instantkaffee zur geschmolzenen Schokolade geben und dem Eigelb 1 Teelöffel Vanille-Essenz hinzufügen.