Schokoladenkuchen mit Mascarpone

Zutaten

- 250 g weiche Butter in Stücken, plus 2 EL für die Ganache und etwas mehr zum Form buttern
- 400 g dunkle Schokolade (mindestens 70 % Kakao)
- 350 ml Filterkaffee
- 2 grosse Eier, verquirlt
- 4 - 5 Eiweiss
- 250 g Kristallzucker + 50 g für die Meringue
- 200 g Mascarpone
- 1 Vanillestange, Samen ausgekratzt ((Link zu How To))
- 250 g Weissmehl, gemischt mit 1 EL Backpulver
- 60 g ungesüsstes Kakaopulver
- 550 ml Doppel- oder Vollrahm
- 2 TL Espresso-Kaffeebohnen, sehr fein gemahlen
- 1 TL Zimt, fein gemahlen
- ½ Tonkabohne
- Puderzucker

Zubereitung

Backofen auf 170 °C / Umluft 160 °C vorheizen.

Springform von 23 cm Durchmesser buttern und mit Backpapier ((Link How To)) auskleiden.

Teig zubereiten: Eine hitzeresistente Schüssel über leicht siedendes Wasser stellen. Darin Butter und die Hälfte (200 g) der Schokolade schmelzen. Filterkaffee und Zucker untermischen, gut verrühren, bis er sich ganz aufgelöst hat. Die Schüssel von der Hitze nehmen, Eier und die Samen einer Vanillestange einrühren. Die Mehlmischung und 30 g des Kakaopulvers mit einer Prise Salz gut vermischen und in die Schokoladencreme sieben. Alles gut verrühren. Der Teig wird ziemlich flüssig, aber keine Sorge, genau das wollen wir.

Kuchen backen und meringuieren: Den fertigen Teig in die präparierte Springform geben und in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Eiweisse mit 50 Zucker halbsteif schlagen und das restliche Kakaopulver untermischen. Nach 15 Minuten die Eiweissmasse über den Kuchen verteilen und weitere 45 Minuten backen. Herausnehmen, 20 Minuten abkühlen lassen und den Kuchen aus der Form lösen. Dabei das Papier am Kuchen lassen.

Schokolade Ganache zubereiten: In einer Schüssel über siedendem Wasser die restlichen 200 g Schokolade in Stücken mit 180 ml des Rahms schmelzen lassen. Zuletzt 1 EL weiche Butter unterrühren. In eine kleine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie so abdecken, dass die Folie die Creme berührt und keine Luft dazwischen kommt. Die Ganache etwas fest werden lassen. Je nach gewünschter Konsistenz zwischen 30 Minuten und 2 Stunden.

Tonka Creme zubereiten: Den restlichen Rahm, Mascarpone, geriebene Tonkabohne mit dem Espressopulver und Zimt in einer Schüssel mit dem Handmixer 1 -2 Minuten aufschlagen bis sich weiche Spitzen bilden. Creme kühl stellen.

Fertigstellen: Das Backpapier vom Kuchen lösen und diesen ganz oder nur auf der Oberseite mit der Ganache schwungvoll bestreichen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und mit der Espresso-Mascarpone-Creme servieren.

Tipp: Der Kuchen hält sich, luftdicht verschlossen, 4 -5 Tage.