

## Cake au chocolat



## Schokoladenkuchen

### Pâte à cake:

6 (300 g) œufs entiers  
75 g miel acacia  
125 g sucre semoule  
75 g poudre d'amande  
120 g farine T45  
7,5 g levure chimique  
25 g poudre de cacao de Valrhona  
120 g crème entière liquide  
50 g chocolat noir 55 %  
90 g beurre

### Glaçage :

50 g chocolat noir 55 %  
50 g huile de pépins de raisin  
50 g amandes hachées torréfiées

### Kuchenteig :

6 ganze Eier (300 g)  
75 g Akazienhonig  
125 g Kristallzucker  
75 g gemahlene Mandeln  
120 g Mehl  
7,5 g Backpulver  
25 g Kakaopuder  
120 g flüssige süße Sahne  
50 g dunkle Schokolade 55 %  
90 g Butter

### Kuchenglasur :

50 g dunkle Schokolade 55 %  
50 g Traubenkernöl  
50 g geröstete gehackte Mandeln

Mélanger les œufs, le miel et le sucre.  
Ajouter la poudre d'amande, la farine, la levure, la poudre de cacao tamisées ensemble.  
Verser la crème entière liquide.  
Terminer par le chocolat et le beurre fondu.  
Laisser reposer cette pâte au réfrigérateur quelques heures avant cuisson.  
Couler dans un moule de 25x8x8 cm.  
Tremper un couteau dans du beurre fondu et ouvrir le cake en deux dans le sens de la longueur.  
Enfourner à 160°C pendant 45 min.  
Laisser refroidir puis démouler le cake et le placer au congélateur quelques instants.  
Fondre le chocolat noir et le mélanger à l'huile et aux amandes hachées  
Chauffer à 45°C, puis tempérer à 25°C.  
Glacer immédiatement le cake chocolat.

Eier, Honig und Zucker schlagen  
Gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver und Kakaopuder zugeben.  
Sahne zugießen und mischen  
Schokolade und Butter schmelzen und am Schluß dazugeben. Vor dem Backen einige Stunden in den Kühlschrank stellen.  
In eine längliche Backform fließen lassen.  
Mit einem in flüssige Butter getauchten Messer den Teig der Länge nach einschlitzen.  
Bei 160°C im Backofen 45 Minuten backen  
Nach dem Erkalten aus der Form nehmen und den Kuchen für einige Minuten ins Gefrierfach stellen.  
Schokolade schmelzen und mit dem Traubenkernöl und den gehackten Mandeln mischen. Auf 45°C erhitzen, sodann auf 25°C herunterkühlen und sofort den Kuchen damit glasieren.

### Rezept von Valrhona

Diese Menge ist als Dessert ausreichend  
für mind. 12 Personen !



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

