

# The Pastry Chef

## Mini-Schokokuchen mit Erdbeeren



### Zutaten für den Schokokuchen:

- 200 g Butter + etwas zum Einfetten der Form
- 200 g Zartbitterschokolade
- Etwas Mehl zum Bestäuben der Form
- 4 Eier (Größe M)
- 1/4 TL Salz
- 100 g brauner Zucker
- 60 g weißer Zucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 2 leicht gehäufte TL Backpulver

### Zutaten für die Ganache + Deko:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Sahne
- Nach Belieben etwa 20 kleine Erdbeeren

## **So geht's:**

1. Die Zartbitterschokolade klein hacken und zusammen mit der Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Dabei regelmäßig umrühren. Die Schokoladenbuttermasse auf Seite stellen, während wir den Rest zubereiten.
2. Eine kleine Springform (18 cm) einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Eier mit dem Salz und den beiden Zuckersorten für etwa 2 Minuten auf mittlerer Stufe mit dem Handrührgerät leicht schaumig schlagen. Die Mandeln mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen und abwechselnd mit der Schokoladenbuttermasse unter die Eiermischung rühren. Wenn alles gut vermischt ist, den Teig in die Springform füllen und in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene geben.
4. Für 40-50 Minuten backen. Am besten macht ihr die Stäbchenprobe. Der Kuchen ist gar, wenn an einem hinein gepeksten Zahnstocher kein flüssiger Teig mehr hängt. Ein paar saftige Teigkrümel sind aber durchaus in Ordnung.
5. Den Kuchen aus dem Backofen holen und in der Springform auskühlen lassen.
6. Für die Ganache die Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne bis kurz vorm Kochen erhitzen (aber wirklich nicht kochen!) und dann über die Schokolade gießen. Alles 1 Minute stehen lassen und dann mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Ganache für 1-2 Stunden stehen lassen, bis sie eurer Meinung nach eine gute Konsistenz hat.
7. Die Erdbeeren in der Zwischenzeit waschen, gut abtrocknen, entstielen und oben flach abschneiden, so dass sie gleich einen sicheren Stand haben.
8. Die Ganache in einen Gefrierbeutel füllen und an einer Ecke ein kleines Stück abschneiden. Am besten beginnt ihr mit einem großen Kreis am Rand. Ihr könnt auch extra leicht über den Rand hinausgehen, um schöne Tropfen hinzukriegen. Aber denkt dran, die Schwerkraft hilft auch noch gut mit, die Tropfen nach unten zu ziehen. In immer kleiner werden Kreisen nach innen gehen, bis ihr alles mit Ganache bedeckt habt. Jetzt könnt ihr den Kuchen noch mit den Erdbeeren garnieren. Fertig!