



Saftiger Schokokuchen mit Salzkaramell & Streuseln

adapt. nach Stéphane Glacier

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Form: [runde Backform 18 cm Ø¹](#)

Salzkaramell

- 130 g Zucker
- 20 g [Glucosesirup¹](#)
- 75 g Sahne
- 1 Messersp. gem. Vanille
- 110 g gesalzene Butter (*ich: Kerrygold silber*)

Den Zucker mit dem Glucosesirup zusammen auf mittlerer Hitze zu goldbraunem Karamell kochen. Parallel die Sahne mit der Vanille erhitzen. Sobald der Zucker gebräunt ist, diesen mit der heißen Sahne ablöschen. Dabei stetig rühren - Vorsicht, das Karamell kocht hoch! Noch einmal aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen. Mit dem Stabmixer nach und nach die Salzbutter untermixen, bis ein glattes Karamell entsteht. Wenn keine Salzbutter vorhanden ist, kann zu diesem Zeitpunkt auch noch Fleur de Sel nach Geschmack eingerührt werden. Das Karamell in ein sauberes Marmeladenglas füllen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Man kann es auch am Vortag zubereiten. Das fertige, abgekühlte Karamell sollte eine Konsistenz wie Butter haben. Am Besten lässt es sich dann später mit Zimmertemperatur auf den Kuchen dressieren. Also rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen!

Schokostreusel

- 60 g kalte Butter
- 30 g brauner Zucker
- 12 g dunkler Backkakao
- 65 Mehl Type 550
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten zusammen mit dem Knethaken oder den Händen zu Streuseln vermengen. Diese auf einer Backmatte oder auf Backpapier verteilen und bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen. Abkühlen

lassen. Auch die Streusel können am Vortag zubereitet werden, sollten dann aber in einer gut verschließbaren Dose bis zur Verwendung aufbewahrt werden.

Schokoladenteig

- 50 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g geschmolzene [dunkle Kuvertüre 70 %](#)¹
- 10 g (ca. 1 El) Milch
- 40 g Eigelb
- 65 g Eiweiß
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl
- 23 g dkl. Backkakao
- 1 Teel. Backpulver

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Die Kuchenform fetten, die Kuvertüre schmelzen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und durchsieben.

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Dann die gemahlene Mandeln hinzugeben. Die geschmolzene Kuvertüre, die Milch und anschließend das Eigelb nach und nach unterrühren. Das Eiweiß mit den 20 g Zucker und einer Prise Salz zu festem Eischnee schlagen. Ein Drittel davon unter den ziehen und die Massen angleichen. Danach den restlichen Eischnee zusammen mit der gesiebten Mehl-Kakaomischung unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und ca. 25 Minuten backen. Aus der Form auf ein Rost stürzen und abkühlen lassen.

Garnitur

- ca. 50 g [Zartbitterkuvertüre 70 %](#)¹
- dunkler Backkakao

Für die Schokoladenspäne die Kuvertüre [temperieren](#) und ca. 2 mm dick auf ein Marmorbrett oder ein kühle glatte Arbeitsfläche streichen. Die Schokolade anziehen lassen, dann den Spachtel schräg ansetzen und Späne abhobeln. Die Späne auskristallisieren lassen.

Wer möchte kann auch ein Schokoladensiegel herstellen. *Der [Siegelstempel](#)¹ muss dafür zuvor tiefgefroren werden!* Ein (oder mehrere) etwa knapp 1 Euro großen Tupfen mit temperierter Kuvertüre auf ein Stück Folie dressieren. Sogleich den tiefgefrorenen Siegel kurz sanft auf die Kuvertüre drücken. Durch die Kälte zieht die Oberfläche sogleich an. Sobald das Schokoladensiegel fest ist, kann man es noch mit [Goldpulver](#)¹ verfeinern.

Fertigstellung

Das Karamell in einen Spritzbeutel mit 1 cm Lochtülle füllen und spiralförmig auf den Kuchen dressieren. Bitte ca. ½ Zentimeter bis zum Kuchenrand frei lassen, damit das Karamell nicht zu leicht herunterfließt, wenn es warm im Raum ist. Die Schokoladenstreusel ggf. noch etwas feiner krümeln und auf dem Karamell verteilen. Dabei auch nicht den Rand von der Karamellspirale vergessen und die Streusel darauf fest drücken, damit kein Karamell an den Seiten herunterläuft.

Den Schokokuchen mit Backkakao übersieben und mit den Schokoladenspänen, sowie dem Schokoladensiegel garnieren.

Der Schokokuchen zunächst für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen, damit das Karamell sich festigt. Danach kann der Kuchen auch bei (nicht zu warmer) Zimmertemperatur gelagert werden. *Schaut mal wie euer Karamell ausfällt. Sollte er zu weich sein, dann den Kuchen lieber in den Kühlschrank stellen.* Er hält sich gut abgedeckt ca. 2-3 Tage. Ich fand er schmeckte frisch bzw. am 2. Tag und mit Zimmertemperatur am besten.

© 2024 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten <https://marenlubbe.de>