

Gepresster Schokokuchen mit Hohenloher Birnenbrand und Erdbeer-Rhabarbersalat



Schokolade, Hohenloher Birnenbrand und frische Früchte

Dieser Schokoladenkuchen ist ein Traum, da er mit viel Schokolade und wenig Mehl zubereitet wird. Ich empfehle sehr gute Schokolade zu verwenden, die einen Kakaoanteil von ca. 75% hat. Die harmoniert am besten mit dem himmlischen Aroma vom „Hohenloher Birnenbrand“. Der gebackene Kuchen wird nach dem Backen zwischen zwei Backblechen gelegt und gepresst. Dadurch verdichtet sich sein Geschmack und erhält eine festere, cremige Konsistenz. Zum Reinlegen gut...

Zutaten

- 200 g Zartbitterschokolade (60-75% Kakao)
- 200 g brauner Zucker
- 150 g Butter
- Wer möchte: 6 cl Hohenloher Birnenbrand / Hohenloher Birnenwasser
- 6 Eier
- 75 g Mehl
- 100 ml gesalzene Karamellsoße und/oder Schokoladensoße

Für den Boden

- 100 g Zwieback (oder Wibeke)

- 80 g Nougat
- 10 g Schokolade, Edelbitter
- 10 g Butter

Zum Servieren

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Rhabarber
- 300 ml Apfelsaft (z.B. heimischer Streuobstapfelsaft)
- 2 EL Honig
- Nach Belieben gesalzene Karamellsoße und/oder Schokoladensoße

Zubereitung

Für den Boden den Zwieback im Mixer zerbröseln.

In einem Topf Butter, Schokolade und Nougat langsam schmelzen. Die Brösel zugeben und verrühren. Die Bröselmasse in eine mit Backpapier ausgekleidete Backform verteilen und gut andrücken. Im Kühlschrank 30 Minuten fest werden lassen.

Für den Belag 50 g Butter in einer Schüssel über Wasserbad schmelzen.

Die Schokolade raspeln und in die Schüssel zur Butter geben. Rührend über dem Wasserbad schmelzen und danach Schüssel beiseitestellen.

Die restliche, zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Den Birnenbrand zugeben.

Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren.

Die flüssige Schokolade dazugeben und einrühren.

Zuletzt das Mehl darüber sieben und rasch unterheben.

Die Hälfte der Masse auf den gekühlten Boden verteilen und darüber die Karamellsoße dünn verteilen. Restliche Teigmasse darüber verteilen. Bei 180°C ca. 30 Min. backen.

Aus der Form nehmen, stürzen und mit Öl bepinseln. Nun Backpapier darüber legen und zwischen zwei Blechen mit einem schweren Topf (Wasser einfüllen) pressen. Ca. 3 Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren kalt in Stücke schneiden und bei Zimmertemperatur 30 Minuten warm werden lassen.

Erdbeeren entgrünen und halbieren. Geputzten und geschälten Rhabarber in 1 cm große Stücke schneiden und in einem Topf mit Honig aufkochen. Sobald die Flüssigkeit kocht, den Topf von der Kochstelle nehmen und den Rhabarber 15 Minuten ziehen lassen. Den Rhabarber mit einem Sieblöffel herausnehmen und mit den halbierten Erdbeeren und etwas Honig mischen.

Dazu Karamell- und/oder Schokosoße reichen.