

Mein Schoko-Ganache-Traum:

Zutaten:

- 6 Eier
- 5 Eßl. lauwarmes Wasser
- 250g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250g Mehl
- 1 Backpulver
- 800g Zartbitterschokolade
- 750ml Sahne
- Luftballon
- Pralinen und weiße Schokoraspeln nach Wahl

Zubereitung:

Eigelb mit Wasser und Zucker sehr schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterheben. Anschließend das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Währenddessen 200g Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen und in die Teigmischung rühren. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 26cm) füllen und bei Ober- Unterhitze 175 Grad 45 Min. backen. Für die Ganachecreme 750ml Sahne in einem Topf erhitzen und 500g Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Die Sahnemischung für einige Stunden kaltstellen. In der Zwischenzeit 100g Schokolade schmelzen. Einen Luftballon leicht aufblasen und anschließend in die geschmolzene Schokolade tauchen. Nach dem Abkühlen löst sich die Schokolade sehr leicht vom Luftballon und man hat ein kleines Schokoladengefäß. Nun den zuvor gebackenen Kuchen halbieren. Die kalte Sahnemischung kräftig mit dem Rührgerät aufschlagen muss sie sehr cremig ist. Nun die untere Hälfte des Kuchens mit der Ganache bestreichen und die obere Hälfte vorsichtig daraufsetzen. Die restliche Ganache in einen Spritzbeutel mit einfacher Lochtülle füllen und den Kuchen nach Belieben verzieren. Das zuvor hergestellte Schokogefäß in die Mitte setzen und mit Pralinen befüllen. Mit weißen Schokoraspeln bestreuen und fertig ist mein selbst ausgedachter Ganachetraum.