

Schokokuchen (glutenfrei) mit Erdnusscreme und Karamell



So wird's gemacht

Schokokuchen: Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Schokolade mit der Sahne schmelzen. Weiche Butter unterrühren. Eier mit dem Zucker sehr schaumig aufschlagen. Mandeln und Kakao mischen. Schokoladenmasse einrühren. Mandelmasse unterheben. Form leicht fetten und Teig in die Form geben. 40-50 Minuten backen, Stäbchenprobe machen, abkühlen lassen.

Creme: Sahne aufschlagen, Zucker hinzugeben und den Frischkäse unterrühren, Masse aufschlagen, Erdnussbutter einrühren und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Erdnüsse auf der Creme verteilen. Hinweis: Kuchen kann auch nur mit etwas Puderzucker bestreut serviert werden.

Karamell: Braunen Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und schmelzen lassen, dann Herdplatte hochstellen und karamellisieren lassen, Butter und Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Etwas Karamell auf einen flachen Teller geben. Teller senkrecht halten und testen, ob das Karamell schon fest genug wird, sonst weiter köcheln lassen. Karamell etwas abkühlen lassen und nach Belieben auf die Erdnüsse geben.

Einkaufsliste:

26cm Springform

200g Schokolade
(Zartbitter)
4 Eier
60ml Sahne
60g Zucker
Mark einer Vanilleschote
150g weiche Butter
120g gemahlene Mandeln
2EL Backkakao

Creme:

200g Frischkäse
100ml Sahne
50g Puderzucker
2 EL Erdnussbutter
Außerdem: 100g
Erdnüsse

Karamell:

300g brauner Zucker
3EL Wasser
75g Butter
200ml Sahne