Schoko-Mandelkuchen mit Marmor-Creme

Einkaufsliste:

24 cm Springform (18 cm in Klammern)

Schoko-Mandel-Kuchen:
3 (2) Eier
200 g (140 g) Zucker
150 g Zartbitterkuvertüre
150 g (100 g) Butter
40 g (30 g) Backkakao
1 EL Vanillezucker
1 Msp. Salz
200 g (140 g) gemahlene Mandeln

Mascarpone-Creme:
250 g (150 g) Mascarpone
250 ml (150 ml) Sahne
80 g (50 g) Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif
50 g (25 g) Zartbitterkuvertüre

Karamell:
80 g (50 g) Zucker
1 EL (1 TL) Butter
60 ml (40 ml) Sahne

Schoko-Osterohren:
50 g Zartbitterkuvertüre

So wird's gemacht:

Für den Kuchen Kuvertüre, Butter und Backkakao in einen Topf geben und erwärmen bis Butter und Schokolade geschmolzen sind. Leicht abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. In einer zweiten Schüssel Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen.
Die Schokolade in die Eigelbmasse rühren. Vanillezucker, Salz und Mandeln unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Masse in eine gefettete Form geben.
Bei 180 °C Ober- und Unterhitze 35-45 Minuten (bei kleinerer Form 25-35 Minuten) backen. Der Kuchen ist innen noch feucht, wie bei einem Brownie.
Auskühlen lassen.

Für die Mascarpone Creme die Kuvertüre schmelzen und mit 50 ml Sahne verrühren, abkühlen lassen. Die restliche Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Mascarpone creme rühren. Die Sahne unter die Mascarpone heben.
1/3 der Masse in eine Schüssel geben und die Kuvertüremasse unterheben. Creme schichtweise auf den Kuchen geben, glatt streichen.

Für das Karamell Zucker in einen Topf geben 2-3 EL Wasser hinzugeben, erhitzen bis der Zucker goldgelb karamellisiert. Butter hinzugeben und so lange verrühren bis die Masse gebunden ist. Zum Schluss die Sahne einrühren. Abkühlen lassen.

Mit einem Holzstab kleine Karamelltupfen auf die Creme geben und den Holzstab durch die Tupfen ziehen, sodass das Muster entsteht. 2-3 Stunden bzw. bis zum Servieren kalt stellen. Springformrand vor dem Servieren vorsichtig entfernen.

Für die Osterhasenohren die Kuvertüre schmelzen, in einen Spritzbeutel geben, abkühlen lassen bis die Masse zähflüssig ist und Ohren auf ein Backpapier „zeichnen". Kurz abkühlen lassen und eine zweite Schicht Schokolade auf die Ohren geben. Im Kühlschrank auskühlen lassen und vor dem Servieren die Ohren in den Kuchen stecken.