

# Schokoladen-Erdnuss-Verführung

## Sachbezeichnung

Schokoladenkuchen mit Erdnuss-Caramelsauce und Mascarpone



### Ausbeute

10 Stück zu 107 g, Ø 8.2 cm



### Zeitplanung

Zubereitung: 60 Minuten  
 Backzeit: 40 Minuten/160°C



### Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 1'547 kJ/370 kcal;  
 Fett: 26 g, davon ges. Fettsäuren 15 g;  
 Kohlenhydrate: 30 g, davon Zucker 20 g;  
 Eiweiss: 5.7 g; Salz 0.2 g

## Zutaten

### Schokoladen-Erdnuss-Verführung (1'070 g)

550 g	Schokoladenkuchen
250 g	Erdnuss-Caramelsauce
250 g	Mascarpone
10 g	Couverture Piccoli Excellence 54%
10 g	Couverture Edelweiss 36%

### Caramelsauce (133 g)

60 g	Zucker
70 g	Vollrahm UHT
2 g	Vanilleschoten
1 g	Speisesalz

### Schokoladenkuchen (666 g)

55 g	Wasser, heiss
25 g	Kakaopulver (22–24% Fett)
85 g	Butter, kalt
150 g	Rohrohrzucker
6 g	Vanilleschoten
45 g	Butter, weich
75 g	Eier
140 g	Weizenmehl 400
5 g	Backpulver
80 g	Vollmilch

### Erdnuss-Caramelsauce (250 g)

90 g	Erdnussbutter
45 g	Vollmilch
115 g	Caramelsauce

## Herstellung

1

### Schokoladenkuchen

Das Kakaopulver mit dem heissen Wasser anrühren. Kalte Butter, Rohrohrzucker und das ausgeschabte Vanillemark hinzufügen und alles glatt rühren. Anschliessend diese Mischung mit der weichen Butter vermengen. Die Eier nach und nach einarbeiten.

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren, bis ein homogener Teig entsteht.

Die Vertiefungen der Silikonmatte (Art.-Nr. 017892, Ø 82 mm, Höhe 30 mm) mit zugeschnittenem Backpapier (15x15 cm) auslegen. Jeweils 65 g Teigmasse in die Vertiefungen dressieren.

Bei 160°C ca. 40 Minuten backen.

Hinweis: Alternativ in Kartonformen backen. Diese während des Backens in Metallformen einsetzen, um ein Verziehen der Form zu verhindern.

2

### Caramelsauce

Den Rahm zusammen mit der aufgeschnittenen Vanilleschote erhitzen. Den Zucker in einem Topf goldbraun caramelisieren und vorsichtig mit dem heissen Rahm ablöschen. Unter Rühren aufkochen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat.

Das Salz hinzufügen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Anschliessend weiterverarbeiten.

3

### Erdnuss-Caramelsauce

Erdnussbutter und Milch verrühren. Kalte Caramelsauce beigegeben und alles homogen vermischen. Kühlen, bis eine streichfähige Konsistenz erreicht ist.

Hinweis: Durch das Verhältnis 1:1 von Rahm zu Zucker erhält die Caramelsauce eine dickflüssige, fast schnittfeste Struktur – ideal für die Weiterverarbeitung mit Erdnussbutter.

4

### Schokoladendekor

Weisse Couverture durch eine Reibmaschine laufen lassen, bis sie geschmeidig und streichfähig ist. Die dunkle Couverture als feines Rapée über die weisse streuen und leicht einarbeiten.

So entsteht ein marmoriertes Dekor mit optischer Ähnlichkeit zu Baumrinde.

5

### Aufbau des Desserts

Die Küchlein nach dem Backen mitsamt dem Backpapier direkt in Spanschachteln (Ø 8 cm, Höhe 2,5 cm) setzen. Jeweils einen Esslöffel

Erdnuss-Caramelsauce auf der Oberfläche verteilen und mit Mascarpone toppen.

Anschliessend mit dem vorbereiteten Schokoladendekor garnieren.