

KUCHENGLÜCK

Devil`s Food Cake



ZUTATEN (Ringform 26 cm)

Für den Teig:

75 g	Wasser
20 g	Rübensirup
75 g	dunkle Kuvertüre
150 g	Butter
175 g	Zucker
3 Stck.	Eier (Größe M)

115 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

4 g	Backpulver
40 g	Kakaopulver

Zum Überziehen:

250 g	Schlagsahne
400 g	dunkle Kuvertüre
50 g	Nougat



ZUBEREITUNG

1. 75 g Wasser und 20 g Sirup zum Kochen bringen. 75 g Kuvertüre und 150 g Butter zugeben und auflösen. Abkühlen lassen.
2. 175 g Zucker und 3 Stck. Eier mit der Maschine zu einem stabilen Schaum aufschlagen. Die abgekühlte Schokoladen-Buttermasse in den Eierschaum mischen.
3. Nun noch **115 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**, Backpulver und 40 g Kakao mischen, sieben und unter die Masse heben.
4. In eine gefettete 26 cm Ringform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/ Unterhitze ca. 35 min Backen.
5. Abkühlen lassen.
6. 250 g Schlagsahne erwärmen, 400 g Kuvertüre und 50 g Nougat darin auflösen, glattrühren und den Kuchen überziehen.



glutenfrei

www.komeko.de

