

Chocolate - Ancho Chile Orange Cake

Kategorien: Kuchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

225	Gramm	Butter weich
300	Gramm	Zucker
5		Eier
220	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
2	Essl.	Orangenschale abgerieben
2	Essl.	O-Saft
2	Teel.	Weinsteinbackpulver
1/2	Tasse	Schokoladen-Sirup (su)
4	Essl.	Ancho-Chili-Pürre (su)
1/2	Teel.	Vanille gemahlen
		Orangenglasur (su)

SCHOKOLADENSIRUP

60	ml	Wasser
30	Gramm	Butter
1	Essl.	Honig
150	Gramm	Halbbitter - Schokolade

ANCHO CHILI PÜREE

4		Ancho Chilies
		Wasser, kochend, zum Bedecken

ORANGENGLASUR

1		Orange Saft
100		Puderzucker
1	Essl.	Puderzucker
1	Essl.	Grand Marnier

Anleitung:

Schokoladensirup (*ergibt Menge für 2 Kuchen): Alle Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren sanft erhitzen, bis man einen glatten, samtigen Sirup erhält.

Ancho Chili Puree (*ergibt Mengen für 2 Kuchen): Die Ancho Chilies abspülen und in eine Schüssel geben. Mit kochendem Wasser übergießen. Mindestens 2 Stunden einweichen lassen. Die Stiele und Kerne entfernen, mit 120 ml vom Einweichwasser pürieren. Falls das Einweichwasser bitter schmeckt, frisches verwenden. Hält sich im Kühlschrank 1 Woche, für längere Aufbewahrung einfrieren.

Den Backofen auf 175GradC vorheizen.

Eine Napfkuchenform (25 cm Durchmesser) fetten, mit Semmelbröseln austreuen und kalt stellen.

Die Butter schaumig rühren, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Eier einzeln nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, auf die Eimasse sieben und unterrühren.

Den Teig auf 2 Schüsseln aufteilen. Zur einen Hälfte die Orangenschale und den Orangensaft geben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.

Chocolate - Ancho Chile Orange Cake

(Fortsetzung)

Zum restlichen Teig den Schokoladensirup, das Anchopüree und die gemahlene Vanille zugeben. Den Schokoladenteig auf dem Orangenteig verteilen.

50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Den Kuchen auf einem Gitter 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf eine Platte stürzen. Mit der Orangenglasur bepinseln.

Orangenglasur: Puderzucker mit Grand Marnier und soviel vom Orangensaft verrühren, dass eine dickflüssige Glasur entsteht.

Anmerkung Petra: Ausgezeichnet! Sehr saftig und sanft scharf :-)
Schokoladen-Ancho-Chili-Orangenkuchen