

Herbstlicher - Theaterkuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

200	Gramm	Dunkle Kuvertüre
2	Essl.	Kaltes Wasser
100	Gramm	Butter
160	Gramm	Zucker
3		Eier
2	Essl.	Mehl
		Puderzucker zum Bestäuben
		Pralinen aus Schokolade
		Oder Marzipan
		In Form von Eicheln oder
		Blättern
		Als Dekoration: echtes
		Herbstlaub

Anleitung:

Zuerst Eigelb und Eiweiss voneinander trennen und die Butter in zwei bis drei Stuecke teilen. Die Kuvertuere grob zerbroeckeln und bei niedriger Temperatur in einem Simmertopf oder im Wasserbad unter staendigem Ruehren langsam schmelzen, dabei die zwei Essloeffel Wasser zugeben. Nacheinander zuerst die Butter, dann den Zucker, schliesslich das Eigelb einruehren. Danach das Mehl sorgfaeltig unterruehren. Zum Schluss das Eiweiss steif schlagen. Die Schokoladenmasse vorsichtig unter das Eiweiss heben.

Den Boden einer kleinen Springform von 22 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und den Kuchenteig hineinfuellen. In den kalten Ofen stellen und bei 170° 35 bis 40 Minuten backen. Aus der Form loesen und auskuehlen lassen. Auf eine grosse runde Tortenplatte setzen und das Herbstlaub drum herum anordnen. Alles mit Puderzucker bestreuen und den Kuchen mit den Pralinen dekorieren.

Tipp: Besonders gut passen dazu Schlagsahne und Kaffee.