Dalmi-Kuh (Schokoladenkuchen mit Ganache und Fondant)



Ich nenne das künsterlische Freiheit :-)

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 45 min

Zutaten

Für den Schokoteig
450 g Mehl (Type 405)
50 g Kakao
1 P. Backpulver
250 g weiche Butter
230 g Puderzucker
6 Eier (M)
375 ml Milch

1. Für Füllung und Deko
2. 200 g Erdbeeren
3. 50 g Puderzucker

4. 200 ml Sahne
5. 200 g Zartbitterschokolade
6. Rollfondant in weiß und schwarz
7. Evtl. Dekoaugen (kann man aber auch leicht selber machen)

Zubereitung

1. Backofen 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen.
2. Form mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und sieben.
4. Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät oder Küchenmaschine kurz verquirlen.
5. Eier nach und nach unterrühren.
6. Mehlmischung mit Milch unter die Buttermasse rühren, bis der Teig glatt ist.
7. Teig in die Form füllen und auf der unteren Schiene 1 Std 45 Min. backen. Oberfläche mit Alufolie abdecken, falls die zu dunkel wird.
8. Aus dem Ofen nehmen, in der Backform 10 Min. stehenlassen, dann stürzen und komplett auskühlen lassen.
9. 200 ml Sahne in einem Topf erwärmen und damit die in Stücke gebrochene Schokolade übergießen. Stehenlassen und dann kräftig verrühren.
10. Erdbeeren waschen und im Mixer zusammen mit dem Puderzucker ganz kurz mixen, das Püree in einem kleinen Topf etwas erwärmen und glatt rühren,
11. Ausgekühlten Kuchen 2 x waagerecht durchschneiden.
12. Den unteren und mittleren Boden jeweils mit dem Erdbeerpüree und der Ganache bestreichen und Teile wieder zusammensetzen.
13. Die Ganache rund herum auf den Boden streichen.
14. Weißes Fondant 2-3 mm dünn ausrollen und einen Kreis von 28 cm Durchmesser (z.B. Tortenring) ausschneiden. Boden mit Fondantplatte überziehen, Falten nach Möglichkeit glatt drücken. Für die Ohren zwei Dreiecke ausrollen und zuschneiden.
15. Schwarzes Fondant ausrollen. Für die Flecken unterschiedlich große Flecken ausschneiden und/oder reißen. Für die Nase eine Kugel rollen, platt drücken und

zwei Nasenlöcher eindrücken.

16. Zwei kleine weiße Kugeln formen, etwas platt drücken, je eine kleine schwarze Kugel als Pupille in die Mitte setzen.(Entfällt bei fertigen Deko-Augen).
17. Als unterer Abschlußss eine Rolle aus schwarzem Fondant in der passenden Größe rollen.
18. Alles an die richtigen Stellen platzieren.