



## Hells Temptation

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 45 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 25 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

175 g Bitterschokolade  
250 g Butter  
4 Ei(er)  
100 g Zucker, braun  
75 g Zucker  
1 TL Vanillearoma, flüssiges  
250 g Mehl  
100 g Kakaopulver  
2 TL Backpulver  
1 TL Natron  
1 Prise(n) Salz  
350 g Sauerrahm  
250 g Bitterschokolade  
50 g Butter  
200 ml Sahne

### NÄHRWERT

Calories: 470 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Inzwischen eine Springform von 26 cm Durchmesser fetten und kalt stellen.

Die Schokolade aus dem Wasserbad nehmen und nach und nach die Butter darunter rühren. Die Mischung beiseitestellen. Inzwischen den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze heizen.

Das Mehl mit Kakao, Backpulver, Natron und Salz mischen. Die Eier aufschlagen, den braunen Zucker und den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse dick-cremig wird, Aroma unterziehen. Die Schokoladenbutter kurz unterrühren. Dann die Mehlmischung darüber sieben, mit dem Sauerrahm unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 35 - 40 min backen. In der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Inzwischen für den Guss die Schokolade ebenfalls im Wasserbad schmelzen, dann nach und nach erst die Butter, dann die Sahne darunter rühren, sodass eine gleichmäßige, geschmeidige und schön glänzende Creme entsteht. Ist diese zu weich, evtl. einige Minuten kalt stellen.

Den Kuchen sobald er ausgekühlt (oder nur noch leicht warm) ist vorsichtig vom Springformrand lösen und auf eine Platte setzen. Einmal quer durchschneiden, mit etwas Schokoladencreme füllen, wieder zusammensetzen und rundherum mit der übrigen Creme bestreichen, evtl. mit einem Löffel „Unebenheiten“ eindrücken.

Am besten im Kühlschrank aufbewahren, aber unbedingt zimmerwarm genießen!

Dieser Kuchen ist seeehr schokoladig und nicht mehr allzu süß - wer also eher auf süßere "Schokokuchen" steht, sollte etwas mehr Zucker nehmen - Bitterschokoladenliebhaber werden das allerdings nicht brauchen.