

Extra weicher schokolade- und kastanienkuchen (Desserts)



Zubereitung

Brechen Sie die Schokolade in eine hitzebeständige Schüssel, fügen die Butter und stellen über einen Topf mit kaum siedendem Wasser (oder im Wasserbad), bis sie geschmolzen werden. Abkühlen lassen. Vorheizen Sie den Backofen auf 160 ° C. Sieben Sie das Mehl mit dem Kakao. Brechen Sie die Eier, und trennen die Weißen von den Eigelben. Mischen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und einen Löffel Milch und schlagen mit einem Holzlöffel, bis Sie eine schaumige und weißliche Mischung haben. Kombinieren Sie mit dem Mehl und dem Kakao. Kochen Sie die Kastanien, schälen sie, schneiden sie in kleine Stücke und mischen in den Teig. Fügen Sie den Ei-und-Mehl Teig in die geschmolzene Schokolade und mischen gut. Fügen Sie eine Prise Salz auf die Eiweißen, schlagen bis sie steife Spitzen halten und mischen vorsichtig in den Teig. Fetten Sie eine 22 cm Kuchenform mit hohen Rändern, gießen Sie die Mischung und backen im vorgeheizten Ofen 25 Minuten . Warm servieren.

Tipps

Wollen Sie Ihre Schokolade- und Kastanienkuchen mit einer anderen leckeren Zutat bereichern? Sie könnten etwas Puderzucker hinzufügen.

Allgemeinwissen

Kastanien sind berühmt für ihre große Reichhaltigkeit an Ballaststoffe, die sie perfekt macht, um Verstopfung zu heilen.

Informationen

Zubereitung 60 Minuten

Gesamtzeit 25 Minuten

Dient X Serviert 6 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Dunkle schokolade 250 Gramm (70 Prozent)

Butter 150 Gramm

Zucker 180 Gramm

Eier 5 Einheiten

Italienisches 00 mehl (2 EL Mehl)

Frische sahne (1 EL frischer Sahn)e

Kakao (1 EL Kakaopulver)

12

Kastanien 1000 Gramm