WZT-Rezept: Schokokuchen mit flüssigem Kern

Nachfolgend präsentiere ich euch mein Sieger-Dessert vom Welt-Zöliakie-Tag in Ludwigshafen am Rhein! Die Schokoküchlein lassen sich sehr gut zusätzlich milchfrei und fruktosearm herstellen. Alternativzutaten sind unter dem Rezepttext notiert!
Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung: https://youtu.be/EVdiIwAQ-78

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp



Für 6 Portionen

Für den Schokokuchen
50g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)
50g Vollmilchschokolade (ggf. laktosefrei)
50g Butter ODER Margarine
70g helles glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis ODER 50g – 55g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
30g Backkakao, ungesüßt
15g Rohrohrzucker
1 TL Flohsamenschalenpulver
1 TL Weinsteinbackpulver
¼ TL Vanille, gemahlen
1 Prise Salz

140ml Milch (ggf. laktosefrei)
Für die Füllung: 25g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)

Für die Erdbeermousse:
5 Blatt Gelatine
250g Erdbeeren, püriert
200g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)
40g Zucker
1 P. Vanillezucker
100ml Sahne (ggf. laktosefrei), steifgeschlagen

Für die marinierten Erdbeeren:
250g Erdbeeren
1 P. Vanillezucker

Zur Dekoration:
100g Schlagsahne (ggf. laktosefrei)
Minzblätter

1. Für die Erdbeermousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Erdbeerpüree, Naturjoghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken und mit 4 Esslöffel heißem Wasser auflösen. Gelatine mit einem Esslöffel der Erdbeermasse verrühren, dann die Gelatine unter die gesamte Erdbeermasse rühren. Sahne unterheben und die Mousse im Kühlschrank 2 – 3 Stunden festwerden lassen.
2. Für die marinierten Erdbeeren die Erdbeeren putzen, waschen, vierteln, mit Vanillezucker mischen und im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Für den Schokokuchen Zartbitterschokolade, Vollmilchschokolade und Butter in einem Topf schmelzen, aber nicht kochen lassen. Mehl, Backkakao, Rohrohrzucker, Flohsamenschalenpulver, Weinsteinbackpulver, Vanille und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Schoko-Butter-Masse und Milch zum Mehlgemisch geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
4. Den Teig in backfeste Förmchen einfüllen (Durchmesser etwa 7cm, Höhe etwa 3cm). Pro Förmchen ein Stück

Zartbitterschokolade mittig in den Teig drücken und mit Kuchenteig bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 9 – 11 Minuten backen. Nach 9 Minuten ist der Kuchenteig sehr weich! Wer den Schokokuchen ein wenig fester möchte, lässt die Förmchen für 10 – 11 Minuten im Backofen.
5. Pro Dessertteller ein Förmchen und einen Esslöffel Erdbeermouse auf dem Teller platzieren. Marinierte Erdbeeren zugeben und mit Sahnetuffs und Minzblättern garnieren.

Milchfrei – Tipp für die Schokoküchlein: Vegane Schokolade verwenden. Butter durch vegane Margarine austauschen. Einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Mandeldrink, anstatt Milch verwenden.

Fruktosearm – Tipp für die Schokoküchlein: Fruktosearme Schokolade (z.B. von Frankonia) verwenden. Zucker durch etwa 25 – 30g Getreidezucker oder Reissirup tauschen.






rezepte-glutenfrei.de