Latte-Macchiato-Kuchen

Leckerer Rührkuchen mit Sahnehaube. Rezept für eine 26cm-Springform ergibt 12 Stücke.

Zutaten:

100g Zartbitter-Schokolade
3 Becher Schlagsahne (a 200 g)
4 Teelöffel Instant-Espressopulver
4 Eier (mittelgroß)
250g Zucker
150g Mehl
1 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker
Kakaopulver zum bestäuben
Mokkabohnen zum Verzieren
etwas Fett und Paniermehl für die Form

Zubereitung

Zartbitter-Schokolade in Stücke brechen und fein hacken. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Instant-Espressopulver mit 3 Eßlöffel heißem Wasser verrühren. Eier und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes 8-10 Minuten weißcremig rühren. Das Mehl darauf sieben und vorsichtig unterheben. Den Espresso, ein Becher Sahne und die gehackte Schokolade unterziehen.

Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform füllen und im Backofen ca. 40 Minten backen. Den Kuchen 10 Minuten in der Form ruhen lassen, vom Rand lösen und vollständig abkühlen lassen.

2 Becher Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif und Vanillezucker einrieseln lassen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, unterschiedlich große Tuffs auf den Kuchen spritzen, mit Kakao und Mokkabohnen verzieren.