Layer-Schokoladen-Kuchen

Mit dem Rezept für einen Layer-Schokoladen-Kuchen kommen alle Schokoliebhaber voll auf ihre Kosten. Ein wahrgewordener Schokoladentraum.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

220 g	Mehl
350 g	Kristallzucker
65 g	Kakaopulver
2 TL	Backpulver
1 TL	Salz
250 ml	Buttermilch
120 ml	Pflanzenöl
2 Stk.	Eier
1 TL	Vanilleextrakt
250 ml	Kaffee (heißen)

Für die Creme

280 g	Butter
400 g	Staubzucker
65 g	Kakaopulver

50 ml	Schlagobers
1 TL	Vanilleextrakt
0.5 TL	Salz
400 g	Schokolade (Stückchen)

Zubereitung

1. Für den **Layer-Schokoladen-Kuchen** zuerst den Ofen auf 175°C vorheizen, eine Kuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben.

2. Anschließend eine Tasse Kaffee aufbrühen. Dann Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel verrühren und beiseitestellen.

3. Nun Eier in eine Schüssel schlagen und zusammen mit Buttermilch, Öl und Vanille, mit einem Handrührgerät auf hoher Geschwindigkeit schlagen, bis sich alles miteinander vermischt hat. Jetzt nach und nach das Mehlgemisch in die Schüssel einrühren.

4. Zuletzt den Kaffee zugeben und alles ordentlich verrühren. Danach den Teig in die Backform einfüllen und für etwa 23-27 Minuten in den Ofen stellen. Der Kuchen ist fertig, wenn beim Einstechen eines Zahnstochers beim Herausziehen keine Kuchenreste mehr haften bleiben. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit Schlagobers in einer kleinen Schüssel steif schlagen. Nun Butter in einer Schüssel mit einem Handrührgerät auf hoher Stufe für etwa 2 Minuten cremig rühren. Die Geschwindigkeit des Mixers reduzieren und langsam Staubzucker, Salz und Kakaopulver zufügen, für etwa 2 Minuten weiterrühren.

6. Anschließend Schlagobers und Vanille einrühren. Für eine dickere Konsistenz der Creme, einfach noch etwas Saubzucker zugeben und verrühren.

7. Jetzt den Kuchen aus der Backform nehmen und in der Mitte vorsichtig mit einem Messer auseinanderschneiden, sodass zwei Kuchenplatten entstehen. Die obere Platte abheben und beiseitestellen. Dann auf die untere Platte eine Schicht Schokoladencreme streichen.

8. Die zweite Kuchenplatte leicht darauf andrücken. Anschließend den kompletten Kuchen mit der Schokoladencreme bestreichen. Zuletzt den Kuchen nach eigenem Belieben mit Schokoladenstücken dekorieren.

Tipp

Wenn der Layer-Schokoladen-Kuchen abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt wird, ist er bis zu sieben Tage haltbar. Dabei wird er von Tag zu Tag noch saftiger. Ein Gelee aus frischen Früchten rundet den guten Geschmack des Kuchens zusätzlich ab.