

Pornokuchen

Woher das Rezept vom Pornokuchen seinen Namen hat, weiß wohl nur sein Erfinder. Einfach mal testen, ob es am Geschmack liegen könnte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

Für den Teig

150 g	Zartbitterschokolade (70%)
250 g	Butter
100 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eier
30 g	Mehl
2.5 EL	Kakao (echten)
1 TL	Backpulver

Für den Guss

100 g	Zartbitterschokolade (70%)
100 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **Pornokuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Jetzt die Schokolade mit der Butter in eine Schüssel geben und über einem Topf, mit leicht köchelnden Wasser, zum schmelzen bringen.

3. In der Zeit die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker ein paar Minuten schaumig rühren.
4. Dann das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Alles mit einem Löffel oder Teigspachtel unterheben.
5. Jetzt kommt noch die flüssige Schoki-Butter hinzu und wird ebenfalls mit dem Löffel untergehoben. Den Teig in die Springform geben, glattstreichen und im Ofen ca. 30 min. ausbacken. Der Kuchen erst nachdem er abgekühlt ist aus der Form gelöst werden.
6. Für den Guss, die Zartbitterschokolade in kleine Stücke zerbrechen und in eine Schüssel geben. Schlagobers in einen Topf geben und erhitzen, bis es kurz vor dem Kochen ist (nicht kochen lassen). Das Schlagobers über die Schokolade gießen und gut verrühren, bis alles geschmolzen ist. Ist der Guss leicht angezogen, kann er über den Kuchen verteilt werden. Den Pornokuchen kann man sofort genießen, oder man wartet bis der Guss fest geworden ist.

Tipp

Wer mag kann zu dem Pornokuchen zusätzlich etwas Schlagobers reichen.