Béret Basque, der „Baskenmütze“ Schokoladenkuchen

- **Küche:**Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:25 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });

Die „Baskenmütze“ (französisch „Béret Basque“) ist der tolle Biskuit-Schokoladenkuchen mit Grand Marnier. Ursprünglich kommt er aus Bayonne, der Hauptstadt der Schokolade und des Schinkens. Der Kuchen schmeckt herrlich schokoladig und einfach nur köstlich!

Zutaten

- **Für den Biskuit:**
- 6 Eigelbe
- 6 Eiweiß mit einer Prise Salz steif geschlagen
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl, gesiebt
- 35 g Kakao
- **Für den Ganache au Chocolat:**
- 500 ml Sahne
- 500 g Zartbitter Kuvertüre / Schokolade, gebröckelt
- **Für den Grand Marnier Sirup:**
- 150 g brauner Rohrzucker
- 100 ml Grand Marnier oder auch etwas mehr
- 75 g Schokostreusel
- 100 g Kuvertüre, geschmolzen

Zubereitungsart

Schritt1

Der Biskuit:

Schritt2

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, eine Springform ausfetten. Die Eigelbe mit dem Zucker intensiv mit dem Stabmixer weißcremig aufschlagen. Das Mehl darüber sieben und mit dem Kakao unter rühren. Das geschlagene Eiweiß in 2 Schritten vorsichtig unterheben. Die Masse in die Springform geben, glatt verstreichen und für 15 min. auf der mittleren Schiene backen, auskühlen lassen.

Schritt3

Die "Baskenmütze" soll eine Kuppelform erhalten, darum den gebackenen Teig in 3 Böden schneiden. Alle Böden mit einem Küchenpinsel mit 100 g geschmolzener Kuvertüre einstreichen, antrocknen lassen.

Schritt4

Den Rohrzucker mit 4 El Wasser aufkochen, erkalten lassen und den Grand Marnier verrühren.

Schritt5

Die Böden mit der Schokoseite nach unten damit üppig beträufeln, einstreichen; die Schokolade verhindert ein Durchweichen.

Schritt6

Der Schoko-Ganache:

Schritt7

Die Kuvertüre in der heißen Sahne verrühren, zerfallen lassen und alles gut abkühlen. Danach mit den Quirlen des Küchenmixers schaumig – luftig - cremig aufschlagen.

Schritt8

Zwischen den Böden aufstreichen, übereinander setzen, den Rest kuppelartig obenauf sodass Sie die Form einer "Baskenmütze" bekommen und mit einer feuchten Palette verstreichen.

Schritt9

Den Béret Basque sollten Sie wenigstens für eine Stunde kalt stellen und mit Schokostreuseln bestreut servieren.

Rezeptart: Torten **Tags:** grand marnier, schokolade

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beret-basque-baskenmuetze/