

Valrhona Schokokuchen Millot ohne Gluten

Informations

Personen : 8

Zubereitung : 30 min.

Backzeit : 60 min



Zutaten

- 185 g Ei
- 60 g Akazienhonig
- 85 g Zucker
- 70 g Gemahlene Mandeln
- 95 g Sahne
- 60 g Vollkornreismehl
- 45 g Kartoffelstärke
- 6 g Backpulver
- 20 g KAKAOPULVER
- 80 g Geschmolzene Butter
- 45 g Schokolade MILLOT 74%

Zubereitungsschritte



Rezept für 1 Form von 8 × 20 × 8 cm.

1. Eier, Honig und Zucker vermischen, ohne dass die Mischung weiß wird. Die gemahlenden Mandeln sowie das mit der Kartoffelstärke, dem KAKAOPULVER und dem Backpulver gesiebte Reismehl hinzufügen. Dann die Sahne dazugeben.
2. Zum Schluss die Schokolade MILLOT 74% und die geschmolzene Butter hinzufügen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und anschließend mit einem in geschmolzene Butter getauchten Messer der Länge nach einschneiden, um das gleichmäßige Aufgehen des Kuchens im Ofen zu fördern.
3. Bei 160°C ca. 1 Stunde backen und den Backvorgang mit einer Messerspitze überprüfen. Wenn kein Teig am Messer kleben bleibt, ist der Kuchen gar.
4. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

? **Hinweis:** Zu dem Kuchen können Englische Creme oder eine Kugel Eis serviert werden, so sorgen Sie für eine harmonische Geschmackskombination.

*Ein Originalrezept der École Gourmet Valrhona
Foto©Philippe BARRET für Valrhona*