

# Kuhflecken Kuchen

Menge	Zutaten
<b>250 gr</b>	Zartbitterschokolade
<b>150 gr</b>	Butter
<b>100 gr</b>	Zucker
<b>50 gr</b>	Puderzucker
<b>4 Stück</b>	Eier
<b>50 gr</b>	Kuchenmehl
<b>2 TL</b>	Lebkuchen-Backpulver
<b>1 Stück</b>	Backspray
	tiefes Backblech oder ofenfeste Form
	<u><i>Creme 1</i></u>
<b>4 Blatt</b>	Gelatine
<b>1 Pckg</b>	Bourbon Vanillezucker
<b>1 Prise</b>	Salz
<b>100 gr</b>	Schlagsahne
<b>250 ml</b>	Milch
<b>2 Stück</b>	Eiweiss
<b>80 gr</b>	Puderzucker
	<u><i>Creme 2:</i></u>
<b>200 gr</b>	Naturjoghurt
<b>75 gr</b>	Puderzucker
<b>10 Blatt</b>	Gelatine
<b>2 Pckg</b>	Bourbon-Vanillezucker
<b>150 ml</b>	Schlagsahne
	<u><i>für die Kuhflecken:</i></u>
<b>50 gr</b>	Zartbitterschokolade
<b>1 TL</b>	Butter

## Zubereitung:

### So habe ich es gemacht:

1

Backofen auf 175°C vorheizen.

Backblech oder Form mit Backspray gut einfetten.



2

Für den Teig die Schokolade und die Butter mit 100 g Zucker über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Wichtig!

Die geschmolzene Schokomasse abkühlen lassen  
(damit die Eigelbe nicht stocken!)

3

Die Eier trennen. Eigelbe mit dem Mehl und Backpulver unter die flüssige abgekühlte Schokomasse rühren.

4

Die Eiweiße sehr steif schlagen, dabei die 50 g Puderzucker einrieseln lassen.

5

Eischnee behutsam unter die Schokomasse heben.

6

Teig gleichmäßig in dem Backblech verteilen und im heißen Ofen mittlere Schiene ca. 30 Min. backen.

(Stäbchen Probe)

Aus dem Ofen nehmen und Schokoboden im Backblech abkühlen lassen.

7

### **(Creme Nr.1)**

Inzwischen für die Mousse die Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen.

Knapp 100 ml Milch mit Vanillezucker aufkochen lassen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Milch auflösen.

Restliche Milch untermischen.

Alles in ein großes Gefäß füllen und im Kühlschrank leicht gelieren lassen.

8

Eiweiße mit Prise Salz sehr steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.

Sahne halbsteif schlagen und unter die leicht gelierte Milch heben, dann den Eischnee behutsam unterheben.

9

### **Creme Nr. 2**

Joghurt mit Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und mit dem Joghurt verrühren.

Sahne steif schlagen und unter die Joghurtcreme heben.

10

Jetzt Creme nr. 1 unter die Creme nr. 2 mischen.

11

Die entstandene Mousse auf den abgekühlten Kuchen verteilen und glattstreichen.  
Den Kuchen für 2 – 3 Stunden in den Kühlschrank stellen

12

Zartbitterschokolade im Wasserbad gemeinsam mit dem Butter schmelzen lassen.  
Den Kuchen mit schokoladigen „Kuhflecken“ verzieren.  
Ich habe die Schokolade nicht zu flüssig gemacht und mir mit Wate Stäbchen nachgeholfen bei Flecken formen.  
Danach noch einmal für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Zum servieren den Kuchen mit einem Messer, das zwischendurch immer in heißes Wasser getaucht wird, schneiden.

***Viel Spass und gutes Gelingen!***



## Lucina´s Tipps:



Zum Schneiden dieses Kuchens ein glattes Messer verwenden und dieses immer wieder vor dem Schnitt in heisses Wasser tauchen. So bleibt der Kuchen nicht am Messer kleben.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und  
guten Appetit !!*

*Eure Lucina Cucina*