



Rote Rohnen Kuchen

ZUTATEN

150 g Kochschokolade
150 g Butter
250 g Rote Rohnen gekocht
4 Eier
150 g Zucker
1 EL Vanille Zucker
1 Pr. Salz

125 g Mehl glatt
1 ½ gestr. TL BP
3 EL Kakao

Ganache:

200 g Schlagobers
150 g Zartbitter Kuvertüre

Zum Bestreuen:

Kakao



© Langwieder

ZUBEREITUNG

Springform vorbereiten. Backofen 180°C = vorheizen. Rote Rohnen kochen!!!!

Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen.

Rote Rohen grob zerkleinern mit Pürierstab pürieren. Eier Zucker, VZ und Salz schaumig rühren – geschmolzene Schokolade-Butter und pürierte Rote Rohnen unterrühren. Mehl mit BP und Kakao mischen und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und backen. Backzeit: ca. 32 Min.

Ganache:

Schlagobers in einem Topf aufkochen – Kuvertüre dazugeben und darin schmelzen.

Ganache erkalten lassen – zwischendurch umrühren. Erkalte Ganache mit dem Handmixgerät kurz aufschlagen.

Gleichmäßig auf der Torte aufstreichen.

Mit Kakao bestreuen.