

Les recettes des Épiceries du Luxembourg



SCHOKOLADEN- BAILEYS-KUCHEN

von Passion meets Creativity

🕒 SCHWIERIGKEIT: MITTEL 🕒 ZUBEREITUNG: 15MIN 🕒 BACKZEIT: 45MIN 🧑 8-10 PERSONENT



- Der Kuchen:** Den Ofen auf 175° vorheizen.
- In einer Schmorpfanne, die Butter und die Schokolade erhitzen bis sie geschmolzen sind. Den Zucker, Kakaopulver und Baileys hinzufügen und umrühren bis die Masse karamellisiert und cremig wird. Die Schmorpfanne vom Herd nehmen und einige Minuten abkühlen lassen.
- In einer Rührschüssel, Mehl und Backpulver verrühren. Die Schokoladenmischung hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Die Eier hinzufügen und sorgfältig umrühren.
- Den Teig in eine Runde gefettete Backform geben und 40-45 Minuten backen.
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und circa 10 Minuten abkühlen lassen.
- Die Schokoladenganache:** Die Sahne und Baileys in einer Schmorpfanne erhitzen. Die Schokolade hinzugeben und umrühren bis diese komplett geschmolzen ist.
- Die Schmorpfanne vom Herd nehmen und die Ganache abkühlen lassen bis sie verdickt. Regelmäßig umrühren damit sie schön glatt bleibt.
- Die Ganache bei Raumtemperatur abkühlen lassen und dann aufschlagen. Mit einer Spachtel über den Kuchen streichen.
- Guten Appetit



Für den Kuchen:

- › 160 g Butter
- › 100 g schwarze Schokolade
- › 200 g brauner Zucker
- › 45 g Kakaopulver
- › 180 ml Baileys
- › 180 g Mehl
- › 1 großer Teelöffel Backpulver
- › 3 Eier

Für die Schokoladenganache

- › 200 g schwarze Schokolade
- › 100 g Sahne
- › 20 g Butter

Les recettes des Épiceries du Luxembourg



GÂTEAU AU CHOCOLAT ARROSÉ DE BAILEYS

de Passion meets Creativity

🕒 NIVEAU: MOYEN 🕒 DURÉE: PRÉPARATION 15 MIN - CUISSON 40 MIN 🧑 8-10 PERSONNES



1. **Le gâteau:** Préchauffez le four à 175°C
2. Dans une casserole, chauffez le beurre et le chocolat jusqu'à ce qu'ils soient entièrement fondus. Ajoutez le sucre, le cacao en poudre ainsi que le Baileys et remuez jusqu'à ce que la masse se caramélise et devienne très crémeuse. Retirez la casserole de la plaque et laissez refroidir quelques instants.
3. Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs tels que la farine et la levure chimique. Ajoutez le mélange chocolaté et remuez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Ajoutez les oeufs et mélangez bien.
4. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné. Faites cuire environ 40-45 min.
5. Sortez le gâteau du four et laissez refroidir 10 min.
6. **La ganache:** Pour la ganache, chauffez la crème liquide et le Baileys dans une casserole. Ajoutez le chocolat et remuez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
7. Enlevez la casserole du feu et laissez refroidir jusqu'à ce que la ganache épaississe. Remuez-la occasionnellement pour qu'elle reste bien lisse.
8. Quand la ganache a bien refroidi, versez-là sur le gâteau et répartissez-la bien avec une spatule.
9. Bon appétit.



Pour le gâteau:

- › 160 g beurre
- › 100 g chocolat noir
- › 200 g sucre roux
- › 45 g cacao en poudre
- › 180 ml Baileys
- › 180 g farine
- › 1 grande c. à café de levure chimique
- › 3 œufs

Pour la ganache:

- › 200 g chocolat noir
- › 100 g de crème liquide
- › 20 g de beurre