

ROTE-BETE-SCHOKOKUCHEN



Für den Teig:

100 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
300 g Rote Bete (gekocht)

4 Eier (Größe M)
70 g Zucker
1 Pr. Salz

130 Gramm Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Backpulver
4 EL Kakao

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen und eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Rote Bete grob zerkleinern und in einem Rührbecher pürieren.

Eier, Zucker und Salz in einer Rührschüssel schaumig rühren.

Geschmolzene Schokolade, Butter und pürierte Rote Bete unterrühren.

Mehl mit Backpulver und Kakao unterheben.

Den Teig in die Springform füllen und glattstreichen. Form auf einem Rost in den Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen.

Für die Ganache:

100 Gramm Schlagsahne
100 Gramm
Zartbitterschokolade

Sahne aufkochen und die Schokolade darin schmelzen. Die Ganache erkalten lassen, gelegentlich umrühren und auf den Kuchen geben.