

Espressokuchen mit Kürbis und Schokoladenganache



Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade
2 Beutel Instant Espressopulver
3 Eier
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g gemahlene Mandeln
3 El Calvados
½ Päckchen Backpulver
½ TL Kakaopulver
1 Prise Salz
200 g geraspelter Kürbis
(ich habe Butternut genommen)
2 kleine Äpfel
(z.B. Elster, Rubinette)

Ganache

200 g weiße Bockschokolade
100 ml Sahne

Zum Garnieren

1 TL Espressopulver
1 TL Kakaopulver



Zubereitung:

Sahne aufkochen und weiße Schokolade darin auflösen. Abkühlen lassen. Kürbis schälen und raspeln. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, bis die Masse weißlich wird. Die geschmolzene Schokolade, Mandeln, Calvados, das Espressopulver und das Backpulver unterrühren. Kürbisraspel unterheben. Eiweiß mit 1 Pr. Salz steif schlagen. 1/3 des Eischnees unter die Schokoladenmasse rühren, den Rest vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine 26Ø Form streichen und die geschälten und gewürfelten Äpfeln auf den Teig geben. Den Kuchen bei 180 Grad ca. 35min backen. Stäbchenprobe machen. Die abgekühlte Ganache in eine Rührschüssel geben und aufschlagen. Auf den kalten Kuchen streichen und mit einem Löffelrücken spitzen ziehen. Mit dem Espresso/Kaffee Mischung dekorieren.