

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Rotweinkuchen mit Mascarponecreme

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180 °C Ober - / Unterhitze vorheizen und eine große (oder zwei kleine) Kuchenform mit etwas Kokosöl einfetten.
2. In einer großen Schüssel die trockenen Zutaten gut vermengen, bis sie frei von Klümpchen sind. In einer zweiten großen Schüssel Kokosöl, Kokosmilch, Eier und Vanillezucker gut mit einem Schneebesen verrühren. Anschließend den Rotwein gleichmäßig unterrühren.
3. Nun die trockenen zu den feuchten Zutaten geben und alles mit dem Schneebesen vermengen bis eine gleichmäßige, cremige Teigmasse entsteht. 50 g der Schokolade grob hacken und unterheben. Die restliche Schokolade beiseite legen.
4. Den Teig in die Kuchenform(en) füllen und gleichmäßig verteilen. Auf der mittleren Schiene ca. 35 – 40 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit die Holzstäbchenprobe machen. Es darf kein flüssiger Teig mehr am Stäbchen haften, aber der Kuchen sollte dennoch saftig sein. Den gebackenen Kuchen auskühlen lassen und danach aus der Form nehmen.
5. In der Zwischenzeit Mascarpone mit Joghurt verrühren und nach Geschmack mit Ahornsirup süßen. Den Zimt unterrühren und die Früchte zum Servieren vorbereiten. Die restliche Schokolade reiben.
6. Den Kuchen in Stücke schneiden und mit etwas Mascarponecreme und Früchten garnieren. Zum Schluss mit geriebener Schokolade vollenden.

Austauschtipp: Aus dem Rotweinkuchen lässt sich auch im Handumdrehen ein toller Kaffeekekuchen zaubern. Dazu einfach den Rotwein durch 200 ml gebrühten Kaffee ersetzen.

Zutaten

Für 1 runde Kuchenform (26 cm) oder 2 kleine (18 cm)

Trockene Zutaten:

- 140 g Vollkorn-Reismehl
- 50 g Hafermehl
- 50 g Mandelmehl
- 150 g Rohrohrzucker
- 50 g Backkakao (schwach entölt)
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 TL Salz
- 70 g VIVANI Feine Bitter 92 % Cacao

Feuchte Zutaten:

- 70 g Kokosöl (geschmolzen und abgekühlt) sowie etwas zum Fetten der Kuchenform
- 220 ml vollfette Kokosmilch
- 3 große Eier
- 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- 200 ml Rotwein (beerig, fruchtig, vollmundig)

Für das Topping:

- 250 g Mascarpone
- 200 g Griechischer Joghurt
- 1 – 2 TL Ahornsirup
- 1 Msp. Zimt
- außerdem: eine Handvoll Früchte, z.B. Weintrauben, Brombeeren, Pflaumen