

Cacao Cake

Cacao Cake

Butter, flüssig	87 g
Caraibe 66% (Valrhona), aufgelöst	75 g
Milch	46 g
Eiweiß	105 g
Eigelb	140 g
Honig	23 g
Mandelpulver	116 g
Puderzucker	180 g
Caraibe Drops	50 g
Mehl	74 g
Backpulver	0,5 g
Kakaopulver	10 g

Herstellung:

flüssige Zutaten mischen,
trockene Zutaten mischen,
beides verrühren,
in Formen füllen

Backen: ca. 180°C

Fertigstellen:

Erkaltete Kuchen mit einem Löffel aushöhlen
Mit Hukambi-Ganache füllen
Himbeer-Inlay einlegen
Mit Plättchen aus Hukambi-Crunch abdecken

Mit Manjari-Überzug überziehen
Mit Kakaobutterfarben ansprühen

Hukambi-Ganache

Sahne	200 g
Sorbit	45 g
Hukambi 53% (Valrhona)	200 g
Butter	45 g

Himbeer-Inlay

Himbeerpüree	125 g
Zucker	60 g
Pektin	2 g
Fruchtsäure	2 g

Hukambi-Crunch

Hukambi 53% (Valrhona)	60 g
Pailleté Feuilletine	50 g

Schokoladenüberzug

Manjari 64% (Valrhona)	550 g
Traubenkernöl	49 g

