

Süsskartoffel-Schokoladen-Kuchen



ZUBEREITUNG

Für die Kuchenformen

Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor. Legen Sie den Boden der beiden Kuchenformen mit Backpapier aus und fetten Sie den Rand mit Kokosöl ein.

Geben Sie das Kakaopulver, den Kokosblütenzucker, das Kokosmehl, das Backpulver und das Salz in eine Schüssel und mischen Sie alles gut.

Nun fügen Sie die Eier, den Ahornsirup, das Kokosöl und die Vanille den trockenen Zutaten hinzu und vermengen alles zu einem Teig.

Zuletzt heben Sie die geriebene Süsskartoffel unter. Verteilen Sie den Teig gleichmässig auf die beiden Kuchenformen und streichen Sie alles glatt.

Im vorgeheizten Backofen backen Sie die Kuchen nun bei 180°C für ca. 40 Min. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.

ZUTATEN

für 6 Stück

Für die 2 Kuchenformen à 18 cm Durchmesser

600 g fein geriebene rohe Süsskartoffel

¼ TL Bourbonvanille

160 g Kokosöl, flüssig

180 g Ahornsirup

6 Eier

¼ TL Meersalz

4 TL Backpulver

80 g Kokosmehl

100 g Kokosblütenzucker

140 g Rohkakao

Arbeitszeit:

60 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Für die Schokoladenfüllung

Geben Sie alle Zutaten in Ihren Hochleistungsmixer und mixen Sie alles zu einer cremigen Masse.

Nehmen Sie einen Kuchen aus der Form und legen Sie ihn auf einen Kuchenteller, bestreichen Sie ihn mit der Schokoladenfüllung und setzen Sie die andere Kuchenhälfte darauf.

Drücken Sie den Kuchen leicht fest und bestreichen Sie ihn mit der restlichen Schokoladenfüllung als Kuvertüre.

Dekorieren Sie Ihren Festkuchen mit frischen Beeren der Wahl, Blüten oder Schokolade.

Stellen Sie den Kuchen kühl, damit die Schokoladenfüllung ein wenig fest werden kann und servieren Sie ihn.

Tipp:

Dämpfen Sie die Süßkartoffel mit Wasser, bis Sie weich ist und entfernen Sie dann die Schale.

Für die Schokoladenfüllung

400 g Gedämpfte
Süßkartoffeln

100 g Medjool-Datteln

1/2 Avocado

80 g Ahornsirup

50 g Rohkakao

1 Prise Bourbonvanille

1 Prise Salz

Arbeitszeit:

60 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
