No Bake Chocolate Cake

Zeit gesamt
3h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Butter	100 g
Brauner Zucker	100 g
Salz	
Milch	160 ml
Kuvertüre, zartbitter	200 g
Espresso	40 ml
Kakaopulver	60 g
Butterkekse	350 g
Nuss-Frucht-Mix	200 g
Tonkabohnenpaste	1 TL
Schlagsahne	50 g

Zubereitung

1. Schokokuchen

Schmilz die Butter mit dem braunen Zucker und 1 Prise Salz in einem Topf, gib die Milch dazu und erwärme und rühre die Masse, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Gib 100 g Kuvertüre in kleinen Stücken dazu und lasse sie ebenfalls schmelzen. Rühre dann den Espresso und Kakao ein und nimm den Topf vom Herd. Zerkleinere die Butterkekse in einer großen Schüssel mit dem Whacker oder einem Glas. Lege eine Handvoll Nüsse aus dem Nuss-Frucht-Mix für die Dekoration zur Seite und hacke die übrige Mischung grob. Gib nun die Schokoladenmasse, die gehackten Nüsse und Früchte und die Tonkapaste zu den Keksen und rühre alles gut durch. Fülle die Masse in einen Backring mit Springformboden oder schlage einen Backring mit Backpapier ein. Drücke die Masse glatt und stelle die Form in den Kühlschrank.

2. Schokoladenglasur

Koche die Sahne in einem Topf auf, nimm sie vom Herd und gib 100 g Zartbitterkuvertüre in kleinen Stücken dazu und rühre die Sahne durch, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Gieße die Glasur über den Kuchen. Hacke die übrigen Nüsse grob und streue sie über die noch weiche Glasur. Stelle den Kuchen dann für etwa 3 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank. Entferne den Backring und setze den Kuchen zum Servieren auf eine Tortenplatte. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	425 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	24 g