Weihnachtskuchen mit Schokoladencanache

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Médio	Wirtschaftlich	Mit der Familie	4 pessoas

Ingredientes

Für Kuchen und Ganache:
100ml + 50ml Azeite Novo 2019-2020

- **Für den Kuchen:**
- 450g weizenmehl
- 10g hefe
- 230g zucker
- 3 eier
- 200ml orangensaft
- 1 esslöffel orangensaft
- **Für die Canache:**
- 200g dunkle Schokolade
- 400ml sahne
- 125g rote früchte (himbeeren, brombeeren und heidelbeeren)

Modo de preparação

1. **Für den Kuchen:**

2. Mischen Sie das neue Olivenöl mit dem Saft und der Orangenschale. Schlagen Sie die Eier und den Zucker und fügen Sie die vorhergehende flüssige Mischung hinzu.

3. Dann wird die Hefe mit dem Mehl vermischt und in die vorhergehende Zubereitung eingewickelt. Das Backblech mit dem restlichen Öl und Mehl einfetten und bei 170º backen, bis es gegart ist (ca. 25/30 Minuten).

4. Vom Backblech nehmen und nach dem Abkühlen in die Form eines Weihnachtsbaums schneiden.

5. **Für die Ganache:**

6. Die Sahne erhitzen, das neue Olivenöl und die zerbrochene schwarze Schokolade in kleinen Stücken unter Rühren hinzufügen, um die Konsistenz zu homogenisieren.

Produtos utilizados

Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide