



Weihnachtskuchen mit Schokoladencanache



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Wirtschaftlich



Com quem?
Mit der Familie



Nº de pessoas
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 fruchte (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 170° 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