



Triple Chocolate Chip Cake

Zutaten

Für 8 - 12 Stücke

Zutaten

Für die Keksteig-Schicht:

240 g Hafermehl oder Mandelmehl (alternativ je die Hälfte)

55 g Kokosblütenzucker

½ TL Zimt

1 TL Backpulver

1 Prise Meersalz

75 g iChoc Classic Chocolate Chips (optional)

225 g Nussmus

120 g Apfelmark

60 ml Ahorn- oder Dattelsirup

120 ml Pflanzendrink

Für die Schokoladenglasur:

160 g geschmolzene iChoc Super Nut

225 g Kokoscreme

Für die Nussschicht:

125 g Nussmus

40 g iChoc White Vanilla

Für das Topping:

80 g iChoc Classic

40 g iChoc White Vanilla

Zubereitung

1. Als erstes die Chocolate Chips für das Topping und (optional) für die Keksteig-Schicht vorbereiten. Dazu die einzelnen Schokoladensorten im Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen.
2. Kleine Chocolate Chips auf ein Backblech mit Backpapier spritzen und zum Aushärten in Kühlschrank oder Eisfach stellen.
3. Den Backofen auf 175 °C vorheizen und zwei Springformen mit Ø 20 cm mit Backpapier auslegen. Alternativ die zwei Böden nacheinander backen.

4. Für den Teig in einer Schüssel alle trockenen Zutaten, bis auf die Chocolate Chips, mischen.
5. In einer weiteren Schüssel alle feuchten Zutaten mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.
6. Die feuchten zu den trockenen Zutaten geben und vorsichtig mit einem Rührlöffel unterheben. Nun, falls gewünscht, die fest gewordenen 80 g iChoc Classic Chocolate Chips hinzufügen und ebenfalls unterheben.
7. Den Teig in zwei gleiche Hälften teilen und in die zwei vorbereiteten Formen füllen (oder den Schritt nach dem Backen des ersten Bodens wiederholen). Die Oberfläche glatt streichen.
8. Die Kuchen auf mittlerer Schiene für 15 – 20 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.
9. Währenddessen die Schokolade für die Glasur im Wasserbad schmelzen und die Kokoscreme einrühren. In den Kühlschrank stellen, bis die Glasur fest und streichfähig ist.
10. Für die Nussschicht ebenfalls die Schokolade schmelzen und das Nussmus einrühren. Auch in den Kühlschrank stellen.
11. Nun auf einen der abgekühlten Böden die vorbereitete Nussschicht streichen. Dann die Hälfte der Schokoladenglasur gleichmäßig auf der Nussschicht verteilen.
12. Den zweiten Boden vorsichtig aufsetzen und die restliche Schokoladenglasur darauf streichen. Nun 10 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
13. Zum Schluss den fertigen Kuchen vorsichtig mit den vorbereiteten Chocolate Chips dekorieren.

Tipp: Der Kuchen hält sich im Kühlschrank für 3 – 4 Tage.