

Sechtawellen

Zutaten (Teig)

25 g Ingwer

220 g Distelöl

185 g Zucker

5 Eier

300 g Dinkelvollkornmehl

2 Teel. Backpulver

etwas Rumaroma und Buttervanille

7 Eßl. Kakao

400g Fürchte nach eigenem Geschmack zum Beispiel Erdbeeren, Kirschen, Kiwi etc.

Zutaten (Belag)

600 - 800 g Sahne (Cremefine zum backen von Rama (lila Deckel))

Sahne-Steif

Vanille-Aroma

Guss

100 g Sahne (Cremefine zum backen von Rama)

200 g Kuvertüre (weiss)

Zubereitung:

Öl, Zucker, Eier, in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 15 Minuten rühren (nicht kürzer, da das Öl so lange gerührt werden muss). Distelöl verwende ich deshalb, weil es kein Cholesterin hat und absolut geruchs- und geschmacksneutral ist.

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, den Ingwer (schälen und ganz klein schneiden oder reiben), und verrühren.

Dann den Handrührer auf 2 stellen und das Mehlgemisch Eßlöffelweise dazugeben. Vorsicht, zügig dazugeben, da das Backpulver nicht übermäßig lange gerührt werden sollte. Rumaroma und Buttervanille dazugeben.

Den Backofen auf 175 °C (keine Heiß/Umluft verwenden, da diese den Kuchen austrocknet) vorheizen.

Backblech (viereckig) mit Backpapier auslegen. Den Teig mit Kakao vermengen und in die Form geben. Ca. 5 Minuten ruhen lassen, da Dinkelmehl etwas ausquellen muss.

33 Minuten backen.

Nachdem der Kuchen erkaltet ist, die Früchte vierteln und obendrauf verteilen.

Die Sahne mit Sahnesteif und Vanille-Aroma aufschlagen, aber kein Zucker dazu.

Die Sahne auf den ausgekühlten Boden streichen.

Guss:

Sahne in einem Topf erhitzen (nicht kochen), 200 g Kuvertüre in kleine Stückchen hacken, in die Sahne rühren. Es wird eine schöne, weiche Schokocreame - kein Wasser dazutun. Falls die Masse zu dünnflüssig ist, etwas mehr Kuvertüre zugeben.

Sechtawellen mit etwas abgekühltem Schokoguss überziehen.

In den Kühlschrank stellen.

Der Schokoguss wird schnittfest, aber kein fester Schoko-Guß wie bei sonstiger Kuchenglasur, die dann spätestens beim Anschneiden unansehnlich bricht.