

Mississippi Mud Pie für Rea Garvey

(Ich nenne den Kuchen „Lee Mud Pie“, in Anlehnung an den Fluss Lee, der durch Reas Heimatstadt Tralee fließt: der Twist: Ein Schluck Whiskey in der Schokoladenfüllung)

TEIG

200 g Mehl (405)

40 g Zucker

30 g Kakaopulver

140 g kalte Butter

1 Espresso (30 ml)

Füllung

160 g weiche Butter

150 g Zucker (50 g Vollrohrzucker, 50 g weißer Zucker)

30 g Kakaopulver

4 Eier

½ TL geriebene Vanille

200 g Zartbitter-Kuvertüre

300 ml Sahne

1 Pck Sahnesteif

Schokostreusel

ZUBEREITUNG

Für den Mürbeteig: Mehl mit Zucker, Kakaopulver, Prise Salz mit Knethaken der Küchenmaschine verkneten, den Espresso dazugeben, bis ein glatter Teig entsteht. Mit der Hand nachkneten, zu einer Scheibe formen und etwa 30 min im Kühlschrank kaltstellen.

Ofen auf 190 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Teig ausrollen, in die Springform legen, an den Rändern etwa 4 cm hochziehen, Rand glatt abschneiden. Mit einer Gabel den Boden mehrfach einstechen, damit er sich beim Backen nicht wölbt. Ein Blatt Backpapier zusammenknüllen, wieder entknüllen, über den Teig legen, mit Backerböden füllen und ca. 20 min blind backen.

Für die Füllung: Kuvertüre klein hacken, Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, Schokolade darin schmelzen. Kakaopulver dazugeben und gut verrühren.

Weiche Butter mit Zucker und Vanille in der Küchenmaschine aufschlagen. Die Eier nacheinander dazugeben. Die Schokosahne dazu gießen und glatt verrühren.

Ofentemperatur auf 160 Grad Ober/Unterhitze herunterstellen.

Schokomasse in die Form gießen und den Kuchen 45- 55 min backen, bis die Masse gestockt ist (und beim Berühren der Form sich nur noch leicht bewegt).

Gut abkühlen lassen, am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Sahne mit Sahnesteif aufschlagen, über dem Kuchen verteilen und mit Schokostreuseln garnieren.