Rote Bete Schokokuchen

Zutaten :

100 g Zartbitter Schokolade
350 g Rote Bete
3 Eier
100 g Rohrzucker
150 ml Rapsöl
130 g Mehl
30 g Backkakao
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 g Zartbitter Kuvertüre
100 ml Sahne
2 EL Kirschmarmelade (wer will)

Fett für die Kuchenform

Zubereitung:

Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und in einem Topf schmelzen lassen. Die Rote Bete in grob raspeln.
Eier und Zucker in einer Schüssel schön cremig rühren. Das Öl, die Rote Bete und die geschmolzene Schokolade dazugeben und unterrühren.
Das Mehl, den Kakao und das Backpulver mit dem Salz miteinander mischen und kurz unter den Teig rühren.
Den Teig in eine gefettete Springform (ca. 22 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen. Bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 45 Minuten backen. (Stäbchenprobe!). Gut auskühlen lassen.
Für den Guss die Zartbitterkuvertüre grob hacken und mit der Sahne in einem Topf schmelzen lassen. Evtl die Kirschmarmelade unterrühren.
Von der Mitte des Kuchens gleichmäßig darüber verteilen und abkühlen lassen. Dazu passt frische Schlagsahne perfekt!