



# Béret Basque, der „Baskenmütze“ Schokoladenkuchen

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
  
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Die „Baskenmütze“ (französisch „Béret Basque“) ist der tolle Biskuit-Schokoladenkuchen mit Grand Marnier. Ursprünglich kommt er aus Bayonne, der Hauptstadt der Schokolade und des Schinkens. Der Kuchen schmeckt herrlich schokoladig und einfach nur köstlich!

## Zutaten

- **Für den Biskuit:**
- 6 Eigelbe
- 6 Eiweiß mit einer Prise Salz steif geschlagen
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl, gesiebt
- 35 g Kakao
- **Für den Ganache au Chocolat:**
- 500 ml Sahne
- 500 g Zartbitter Kuvertüre / Schokolade, gebröckelt
- **Für den Grand Marnier Sirup:**
- 150 g brauner Rohrzucker
- 100 ml Grand Marnier oder auch etwas mehr
- 75 g Schokostreusel
- 100 g Kuvertüre, geschmolzen

## Zubereitungsart

### Schritt1

#### Der Biskuit:

## **Schritt2**

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, eine Springform ausfetten. Die Eigelbe mit dem Zucker intensiv mit dem Stabmixer weißcremig aufschlagen. Das Mehl darüber sieben und mit dem Kakao unter rühren. Das geschlagene Eiweiß in 2 Schritten vorsichtig unterheben. Die Masse in die Springform geben, glatt verstreichen und für 15 min. auf der mittleren Schiene backen, auskühlen lassen.

## **Schritt3**

Die "Baskenmütze" soll eine Kuppelform erhalten, darum den gebackenen Teig in 3 Böden schneiden. Alle Böden mit einem Küchenpinsel mit 100 g geschmolzener Kuvertüre einstreichen, antrocknen lassen.

## **Schritt4**

Den Rohrzucker mit 4 El Wasser aufkochen, erkalten lassen und den Grand Marnier verrühren.

## **Schritt5**

Die Böden mit der Schokoseite nach unten damit üppig beträufeln, einstreichen; die Schokolade verhindert ein Durchweichen.

## **Schritt6**

**Der Schoko-Ganache:**

## **Schritt7**

Die Kuvertüre in der heißen Sahne verrühren, zerfallen lassen und alles gut abkühlen. Danach mit den Quirlen des Küchenmixers schaumig - luftig - cremig aufschlagen.

## **Schritt8**

Zwischen den Böden aufstreichen, übereinander setzen, den Rest kuppelartig obenauf sodass Sie die Form einer "Baskenmütze" bekommen und mit einer feuchten Palette verstreichen.

## **Schritt9**

Den Béret Basque sollten Sie wenigstens für eine Stunde kalt stellen und mit Schokostreuseln bestreut servieren.

**Rezeptart:** Torten **Tags:** grand marnier, schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beret-basque-baskenmuetze/>