



## SCHOKOTARTE OHNE MEHL MIT MARZIPAN EIS

für eine 22er Springform

### Zutaten Kuchen

115g Butter  
200g dunkle Schokolade  
100g Zucker  
2 TL Kaffeepulver  
1 TL Vanilleextrakt  
4 große Eier  
35g Backkakao  
¼ TL Salz  
½ TL Backpulver

### Zutaten Eis

400ml Sahne  
200ml Milch  
70g Zucker  
100g Marzipanrohmasse  
½ Flaschen Bittermandelaroma  
Prise Salz  
1 Bio Ei

### Ingredients Cake

1/2 cup unsalted butter  
6 ounces semi-sweet chocolate  
2/3 cup sugar  
2 teaspoons coffee  
1 tsp vanilla extract  
4 large eggs  
1/3 cup cocoa powder  
¼ salt  
½ tsp baking powder

### Ingredients Ice Cream

2 cups whip cream  
1 cup milk  
1/3 cup sugar  
3.5 oz marzipan  
1 tsp almond extract  
Pinch of salt  
1 organic egg

### Zubereitung Kuchen

1. den Ofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech auf die unterste Schiene schieben
2. Schokolade und Butter in einem Topf schmelzen und danach auskühlen lassen
3. Schokomasse in eine Schüssel geben und die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem zähen Teig verarbeiten
4. den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform geben
5. einen Kessel Wasser kochen, den Ofen öffnen, den Kuchen auf das Rost in der mittleren Schiene stellen und das heiße Wasser auf das Backblech kippen damit Dampf entsteht, sofort die Tür schließen und für circa 50 min backen (Stäbchenprobe)
6. nach dem Auskühlen nach Belieben dekorieren und mit Eis servieren

### Zubereitung Eis

1. die Marzipanrohmasse mit Milch in einem Topf langsam schmelzen lassen und danach auskühlen lassen
2. die Marzipanmilch mit allen Zutaten aufschlagen und in die Eismaschine geben (geht auch ohne, allerdings besteht die Gefahr, dass es eher kristallisiert)
3. in einen Gefrierbehälter geben und mindestens 5 Stunden einfrieren (vor dem Portionieren ca 20-25 min vorher rausholen)

### Instructions

1. preheat oven to 350°F, place a baking sheet on the bottom rack and a rack in the middle
2. melt butter and chocolate in a saucepan and let cool off
3. transfer chocolate mixture to a bowl, add the other ingredients and mix until you have a stick texture
4. grease and line with parchment paper an 8inch baking pan and spread batter in pan
5. boil a kettle of water, place cake on medium wrack and pour boiling water into the bottom rack baking sheet so it creates steem, close oven door immediately and bake for about 50 min (insert a toothpick)

## **Instructions Ice Cream**

- 1. melt milk and marzipan slowly in a saucepan and let cool off afterwards completely**
- 2. add remaining ingredients and pour into your ice cream maker**
- 3. store in a container and freeze for at least 5 hours (before serving, take out 20-25 min prior)**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere [@lillys\\_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

**Also watch my Youtube Videos.**

**Show me your result on social media:  
tag [@lillysgermanbakery](#) and use [#lillysgermanbakery](#)**

