

Schokoladenkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Zartbitterschokolade, 100 ml Sahne, 1 Esslöffel Kakaopulver, 4 Eier, 1 Prise Salz, 125 gr weiche Butter, 200 gr Zucker, 225 gr gemahlene Mandeln, 2 Esslöffel Speisestärke, Fett für die Form.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Form einfetten.

Die Zubereitung:

Die Schokolade in Stücke brechen und mit Sahne und Kakaopulver unter Rühren schmelzen lassen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Butter mit Zucker und Eigelben cremig rühren.

Die Schokoladensahne unterrühren. Eischnee, Mandeln und Speisestärke unterheben.

Den Teig in die Form geben. Im Backofen (Mitte, Umluft: 140°C) 40 Minuten backen. Den Kuchen leicht abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Variante: 200ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. 2 EL Mangosirup unterrühren. Mangosahne locker auf dem Kuchen verteilen und mit Schokospänen bestreuen.