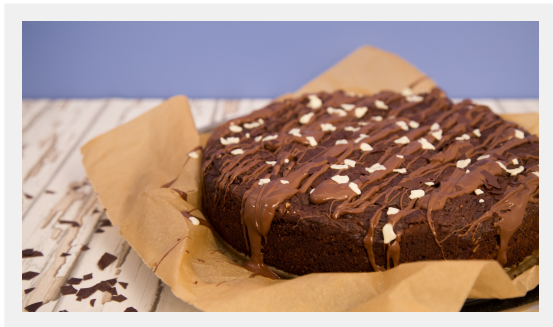




Saftiger Schokoladenkuchen



Zutaten

Menge

5	Eier
1 Prise	Salz
100 g	Mehl
400 g	Zartbitterkuvertüre
200 g	Butter
180 g	Zucker
100 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Backpulver
50 g	Kakaopulver
100 g	Schokoraspeln
100 g	Vollmilchkuvertüre
50 g	weiße Schokoraspeln

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 Min. + 35 Min. Backzeit

pro Portion: 2429 kJ, 580 kcal, 50,3 g Kohlenhydrate, 11,0 g Eiweiß, 37,5 g Fett, 138 mg Cholesterin, 6,42 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: € €

veggie

Zubereitung

Du kannst – genauso wie wir – von Schokolade nicht genug bekommen? Dann musst du unbedingt diesen Schokokuchen ausprobieren. Wir versprechen – das ist definitiv der schokoladigste Schokokuchen aller Zeiten!

Step 1:

Zuerst den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Dann kannst du die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu sehr steifem Schnee schlagen.

Step 3:

Die Zartbitterkuvertüre grob hacken und mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen, danach zum Abkühlen vom Herd nehmen. Den Zucker mit den Eigelben schaumig aufschlagen.

Step 4:

Die nicht mehr heiße Schokomasse unter die Eigelbmasse rühren und den Eischnee vorsichtig unterheben. Das Mehl mit den Mandeln, dem Backpulver und dem Kakao mischen und in die flüssige Masse sieben. Anschließend die Schokoraspeln einstreuen und alles vorsichtig vermengen.

Step 5:

Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Kuchenmasse hinein geben. Im heißen Ofen für 35 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

Step 6:

Nun die restliche Vollmilchkuvertüre über dem Wasserbad schmelzen lassen. Den Kuchen mit der flüssigen Schokolade und Schokoraspeln verzieren.