

Halbflüssiger Schokoladekuchen

Für eine Springform von 18 cm Durchmesser

Zutaten

- 125 g «LE MONDE DU CACAO Ghana» unverfälschter Kakaogenuss aus Afrika, 65% Kakao
- 125 g Butter und Mehl für die Form
- 3 Eier
- 2 Eigelb
- 35 g Zucker
- 15 g Maisstärke

Zubereitung

1. Schokolade brechen. Mit der Butter im heissen Wasserbad schmelzen. Springformboden mit Backpapier belegen, Ring aufsetzen. Form mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze, keine Umluft) vorheizen.
2. Eier und Eigelb mit Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Mixer mindestens 10 Minuten zu einer hellen, dicken Crème aufschlagen. Stärke dazusieben. Mit der flüssigen Schokoladenbutter unterziehen. In die vorbereitete Form füllen. In der unteren Ofenhälfte 10–15 Minuten backen. Warm servieren.

Tipps & Tricks

Statt der angegebenen Frey-Schokolade kann auch eine andere mit vergleichbarem Kakao-Gehalt verwendet werden.

Ob und wie sehr der Schokoladenkuchen innen noch flüssig ist, hängt von nur einigen Minuten mehr oder weniger Backzeit ab. Auch das Alter und die Heizleistung des Backofens spielen eine Rolle. Deshalb gilt: Probieren geht über Studieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + ca. 15 Minuten backen