



Schokoladenkuchen

... ohne Mehl gebacken

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Kuvertüre und Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen und Zucker sowie Vanillezucker einrieseln lassen. Weiter steif schlagen. Eigelbe zu der abgekühlten Schoko-Buttermasse geben. Salz und Backkakao einrühren. Zum Schluss löffelweise das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig in eine gebutterte und mit Kakao bestäubte Springform geben und 40-50 Minuten backen. Garprobe machen. Der Kuchen wird nach dem Abkühlen etwas einfallen. Nach Belieben mit Kakao oder Puderzucker bestäuben.

Für die Creme Sahne mit Vanillezucker und Zucker steif schlagen. Mascarpone cremig rühren und in die Sahne einrühren. Zum Kuchen servieren oder auf den Kuchen geben, verteilen und nach Belieben mit Schokoraspel verzieren.

Einkaufsliste

Für 20-24 cm Springform (für 26-30 cm Springform Zutaten in den Klammern)

- 200 g (230 g) Zartbitterkuvertüre
- 90 g (120 g) Butter
- 1/2 TL Meersalz
- 4 (5) Eier, getrennt
- 140 g (170 g) Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 20 g (25 g) Backkakao
-
- Für die Creme:
- 100 ml (120 ml) Sahne
- 1 EL Vanillezucker
- 30 g (35 g) Zucker
- 150 g (200 g) Mascarpone
- 1 EL Schokoraspel

