SCHOKOLADENKUCHEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Zartbitterschokolade grob hacken und die Butter in Stücke schneiden. Danach die Butter mit der Schokolade in einer Metallschüssel über dem Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Sobald die Masse flüssig ist, den Orangenlikör unterrühren.

Die Eigelbe mit 150 g Zucker in einer Schüssel cremig schlagen, danach die geschmolzene Schokolade vorsichtig unterrühren. Das Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen und sorgfältig unter die Schokoladenmasse heben. Einen Viertel der Schokoladenmasse auf die Seite stellen.

Eine Tarteform ausbuttern und mit Paniermehl bestreuen. Die Masse in die Tarteform von 24 cm Durchmesser füllen, glattstreichen und mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen in den auf 110°C vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei Umluft schieben und ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen ca. 15 Minuten auskühlen lassen.

Die Alufolie entfernen und die restliche Schokoladenmasse darauf verteilen. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

250 G ZIEGENMILCH-SCHOKOLADE, DUNKEL (BLÜEMLISBERG)
250G BUTTER
5 EIGELB
3 EIWEISS
180G ZUCKER
2 EL ORANGENLIKÖR
BUTTER ZUM AUSFETTEN
2 EL PANIERMEHL

POWERED BY:
MIGROS METZG
APPENZELLER BIER
tvo
Blüemlisberg est. 1919 swiss alpine fine food
David Geisser KOCHSTUDIO