



Zartbitterer Schokoladenkuchen mit Vanille-Sahne

Für ein Backblech brauchst Du

200 g Butter
250 g Zartbitter-Kuvertüre
80 g Zucker
5 Eigelb
50 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

5 Eiweiß
Schattenmorellen oder Waldbeeren
500 ml Sahne
½ TL Kardamomsamen
1 Vanilleschote
Puderzucker

So bereitest Du den zartbitteren Schokoladenkuchen und die Vanille-Sahne zu:

Zunächst lässt Du die Butter und die Kuvertüre in einem nicht zu heißem Wasserbad schmelzen.

Dann trennst Du die Eier. Das Eigelb schlägst Du mit ¾ des Zuckers cremig und gibst das Ganze nach und nach unter die Schokoladenmasse. Dann gibst Du die gemahlene Nüsse dazu und vermengst alles vorsichtig.

Das Eiweiß schlägst Du mit dem restlichen Zucker zu Eischnee und hebst ihn abwechselnd mit dem Mehl unter die Schokoladenmasse.

Die Masse verteilst Du auf ein mit Backpapier belegtes flaches Back-Blech, gibst Schattenmorellen oder Waldbeeren darüber und backst das Ganze etwa 25 Minuten bei 180°C.

Dann lässt Du den Schokoladenkuchen etwas abkühlen. Nun stichst Du mit einem Dressierring kleine Kuchen aus und verteilst sie auf Dessertteller.

Die Sahne schlägst Du zusammen mit den klein gehackten Kardamomsamen und dem Vanillemark steif.

Nun stülpst Du den Dressierring nochmals über die ausgestochenen Kuchen und füllst zur Hälfte mit der Sahne auf. Darauf gibst Du einen zweiten ausgestochenen Kuchen und drückst ihn an. Zum Schluss bestreust Du alles mit Puderzucker.