

Himmlischer Schokoladekuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Butter, 1 Prise Salz, 6 Eigelb, 6 Eiweiss, 150 gr Zucker, 300 gr dunkle Schokolade, 150 gr gemahlene Haselnüsse, 1 dl Kirsch(-wasser), 1 Prise Leidenschaft.

Die Vorbereitungen:

Schokolade in Stückchen schneiden.

Die Zubereitung:

Die Butter mit dem Salz schaumig rühren. Das Eigelb und den Zucker dazugeben und rühren, bis die Masse ganz hell ist.

Die Schokoladestückchen werden nun im Wasserbad geschmolzen und unter die Masse gezogen. Die Haselnüsse und den Kirsch dazugeben.

Zuletzt wird das Eiweiss steif geschlagen und sorgfältig unter die Masse gehoben.

Vergessen Sie auf keinen Fall die Leidenschaft richtig zu dosieren!

Das Ganze stellt man nun für 1-2 Stunden in den Kühlschrank.

Die Kuchenmasse füllt man zu 2/3 in eine gut gebutterte und ausgemehlte Kuchenform und schiebt sie in den 180° vorgeheizten Backofen. Backzeit ca. 45-50 Min.