



Schokoladenkuchen

Gâteau au Chocolat

In meiner eigenen Küche muss ein Schokoladenkuchen drei Kriterien erfüllen: Er darf nicht zu trocken sein. Er soll verboten sinnlich und verführerisch nach Schokolade schmecken. Und er muss bei meinen Gästen für leuchtende Augen sorgen. Wenn nach dem ersten Stück nicht umgehend die flehende Bitte nach einem zweiten Stück folgt, bin ich unzufrieden. Die hier ist das Rezept für einen relativ einfacher "gâteau au chocolat", dessen Geheimnis nicht in der Kompliziertheit liegt, sondern in wenigen, aber hochwertigen Zutaten.

Schritt 1: Die Schokolade in Stückchen brechen, die Butter und die Hälfte des Zuckers in einem Wasserbad zum schmelzen bringen. Ideal ist hierfür ein Bain Marie aus Kupfer mit einem dicken Porzellantopf. Den Backofen auf 180° C. vorheizen.

Schritt 2: In einer Schüssel die Eier und den restlichen Zucker, den EL Mehl sowie eine Prise Salz mit einem Handmixer so lange schlagen, bis eine dicke, feste Creme entstanden ist (3 - 4 Minuten). Eine kleine Auflauf- oder Springform dick mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl abklopfen.

Schritt 3: Die geschmolzene Butter und Schokolade (die sich wahrscheinlich etwas getrennt haben) glatt rühren bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist. Diese nun unter ständigem Schlagen unter die Eicreme mischen. Am Ende 1 EL Kakaopulver unterheben und die Schokoladencreme mit dem Handmixer auf höchster Stufe 1 Minute schlagen.

Schritt 4: Die Schokoladenmasse in die Form geben und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Stufe 20 Minuten backen. (Je nach verwendeter Backform kann es nützlich sein, den Boden mit Antihaf-Backpapier zu belegen, damit sich der Kuchen nach dem Backen besser löst)

Schritt 5: Die Form aus dem Ofen nehmen und den Kuchen in der Form 2 Stunden komplett auskühlen lassen. Der Kuchen, der während des Backens leicht aufgegangen ist, fällt in dieser Zeit wieder in sich zusammen. Den Kuchen nun aus der Form auf eine glatte Platte oder ein Holzbrett stürzen. Kakaopulver in ein Sieb geben und den Kuchen großzügig mit einer dicken Schicht bestäuben. Wer mag, kann den Kuchen noch mit Mandelblättern bestreuen ... et voilà. Viel Vergnügen!



Zutaten

- 200 g Bitterschokolade / Kuvertüre
- 150 g Zucker
- 150 g weiche Butter
- 3 große Eier
- 1 EL Mehl (Type 550)
- 1 Prise Salz
- dunkles Kakaopulver
- süße Mandelblätter (optional)

Zubereitungszeit: 20 Minuten
plus Backzeit

Quelle: eigenes Rezept

