

Fondant Au Chocolat - ein Schmelz von Schokolade.

Kategorien: Kuchen

Zutaten für: 8 Personen

| | | |
|-----|-------|---|
| 200 | Gramm | Edelbitterschokolade Z.B. Lindt Excellence mind. 70% Cacao |
| 70 | Gramm | Butter |
| 4 | | Eier |
| 70 | Gramm | Zucker |
| 50 | Gramm | Mehl |

NACH BELIEBEN

Sahne, gesüßt mit Vanillezucker
Vanilleeis
Früchte

Anleitung:

Den Backofen auf 220°C vorheizen

Eine runde Backform (Durchmesser 22-24 cm, evt. beschichtet) oder Einzelförmchen aus Alu buttern und mehlen.

Butter und Schokolade im Wasserbad oder bei 250 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

Eier und Zucker in etwa 5 Minuten mit den Quirlen des Handrührer dickschaumig aufschlagen. Die Schokoladen-Buttermasse unterrühren, das Mehl darübersieben und mit dem Schneebesen unterziehen. Die Masse in die Form füllen und im Backofen 7-10 Minuten backen, der Kuchen muss in der Mitte noch leicht feucht sein!

Die Form aus dem Ofen nehmen, 1 Minute abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form stürzen.

Den Kuchen nach Belieben lauwarm oder kalt mit einer Kugel Vanilleeis oder mit kalter, mit Vanillezucker gesüßter Schlagsahne servieren. Man kann auch Orangenfilets oder Erdbeerscheibchen dazu reichen.