

Fondant Au Chocolat mit Vanillesauce

Kategorien: Kuchen, Backen

Zutaten für: 12 Personen

200	Gramm	Dunkle Schokolade möglichst Sorte C
200	Gramm	Butter
5		Eigelb
200	Gramm	Zucker
100	ml	Cognac
2	Essl.	Mehl
5		Eiweiss halbsteif Geschlagen FÜR DIE

VANILLESAUCE

500	ml	Milch
3		Eigelb
1	Essl.	Maisstärke
50	Gramm	Zucker
1		Vanillestengel Puderzucker Schokoladenspäne

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Die Springform ist mit Backpapier zu belegen und zu buttern. Die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen, gut durchrühren und vom Wasserbad nehmen. Eigelb und Zucker schaumig rühren und dazumischen. Den Cognac begeben, das darübergesiebte Mehl unterheben und am Schluss das Eiweiss unterziehen. Die Masse in die Springform füllen und etwa 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad backen. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben. (Es ist normal, dass der Kuchen wieder leicht zusammenfällt; er soll nicht luftig sein.) Für die Sauce Milch, Eigelb, Maisstärke, Zucker, ausgeschabte Vanillemark und Vanillestengel unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen vor den Siedepunkt bringen und eindicken lassen. Noch einige Minuteniterrühren, den Topf herunternehmen und die Sauce unter Rühren abkühlen lassen. Den Kuchen in Stücke schneiden, mit der Vanillesauce anrichten und mit Schokoladenspänen dekorieren. Bemerkungen Den "Fondant au chocolat" gibt es in unzähligen Varianten und mit fast ebensovielen Namen. Einmal schreibt das Rezept ein bisschen mehr Zucker vor, ein anderes Mal etwas weniger Butter. Wichtig ist einzig, der Versuchung zu widerstehen, daraus ein leichtes Gebäck zu kreieren. Das wäre unverzeihlich und würde den ganzen Reiz zerstören. Zur Reduktion der Kalorienzahl ist nur ein Weg empfehlenswert: kleinere Portionen servieren. Gut in Folie verpackt ist dieses Gebäck bis zu einer Woche haltbar. Kenner behaupten, es schmecke nach einigen Tagen im Kühlschrank noch besser. Auch die Sauce übersteht einige Tage in gekühlter Umgebung anstandslos.