

Gateau Au Chocolat de Nancy

Kategorien: Kuchen, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Portionen

200	Gramm	Schokolade, zartbitter
125	Gramm	Butter
5		Ei(er), getrennt
125	Gramm	Zucker
60	Gramm	Mandel(n), gemahlene

Anleitung:

Schokoladenkuchen aus Nancy Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit der Butter in einer Schüssel über dem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Die Schokoladenmischung darf auf keinen Fall heiß sein. Nun die Eigelbe und die Hälfte des Zuckers unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Die Mandeln unter die Schokoladenmischung rühren und 1/3 vom Eiweiß unterheben. Diese Mischung nun zum restlichen Eiweiß geben und vorsichtig unterrühren.

Den Teig in eine ausgefettete Springform füllen und ca. 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe