

Schokoladen - Kuchen * Prof.

Kategorien: Profi, Kuchen, Rührkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Dunkle Schokolade (mind. 45 Prozent Kakao)
50	Gramm	Zucker
3		Eier (Größe M)

Anleitung:

Der perfekte Schokoladenkuchen !

Der Schokoladenkuchen - ein Klassiker unter den Sandkuchen. Er gehört zu einer Geburtstagsparty einfach dazu. Doch wer denkt, er sei einfach zu backen, der täuscht sich oft. Schnell wird er zu nass, zu trocken oder zu bitter. Konditormeister Herman Seidl aus München zeigt, wie der perfekte Schokoladenkuchen gelingt.

REZEPT von Patissier Konrad Heizmann

Butter und Schokolade in einem Wasserbad verflüssigen. Eier und Zucker mit einem Schneebesen oder Stabmixer verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Flüssige Schokolade, Eier und Zucker zusammenrühren. Kalt stellen, bis die Luftbläschen verschwunden sind.

In einem vorgeheizten Ofen (Umluft) bei 180 Grad 20 Minuten backen.