Schokokuchen ohne Mehl an Speiseeis und Sahne

Zubereitungszeit: **ca. 45 Min.**

Zutaten für 8 Personen

300 g dunkle Schokolade
100 g Butter
5 Eiklar
30 g Zucker für Eiklar
5 Eidotter
30 g Zucker für Eidotter
Orangenlikör (Grand Manier)
Beeren der Saison
Minze Blatt
Schokostreusel
Speiseeis
Schlagsahne

Zubereitung:

Die dunkle Schokolade mit dem Messer zerkleinern.

Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und von der Herdplatte nehmen. Da die Schokolade in die flüssige Butter kommt, ist es nicht notwendig über Dampf zu schmelzen. Also die klein gehackte Schokolade einrühren.

Rühren, bis die Schokolade schmilzt. Bei Bedarf nochmals auf die warme Herdplatte.

Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Eidotter mit Zucker cremig schlagen. Schokobutter zur Eigelbmasse geben und kurz verrühren. Etwas Orangenlikör zugeben und vermischen.

Eischnee vorsichtig in die Masse unterheben.

Boden einer Springform buttern und mit Mehl bestreuen, Masse einfüllen. Backpapier ist nicht notwendig, da der Kuchen nicht gestürzt wird!

Bei 180 Grad (160 Grad bei Heißluft) ca. 30 Minuten backen.
Den Kuchen nicht zu lange backen, er schmeckt besser, wenn er etwas unterbacken ist. Mit einem scharfen Messer vom Boden lösen und leicht überkühlt auf Tortenteller anrichten. Schlagrahm und Speiseeis hinzu.

Deko: Beeren der Saison, Minze Blatt, Zimt, geriebene Schokolade/Schokostreusel

Weinempfehlung: Espresso, Grappa, Blauer Zweigelt

Kochabend: 08. Feb, 2023 / Vogesen

Spizöla – Copyright 2023