



Schokoladenkuchen à la Montignac

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

10	grössere Eier – getrennt nach Eiweiss, Eigelb
300 gr.	Bitterschokolade (72% Kakao) in Stücke gebrochen für den Kuchen
100 gr.	Bitterschokolade (72% Kakao) für die Glasur

1. Eine Springform von 20 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Das Papier sollte ein paar Zentimeter über den oberen Rand hinausragen. Den Ofen auf 250° C vorheizen.
2. Die gebrochene Schokolade in ein Raschelsäckli geben und im Wasserbad schmelzen lassen.
3. Die Eiweisse in einer grösseren Schüssel mit einem Handgerät zu Schnee schlagen.
4. Die geschmolzene Schokolade mit den Eigelben vorsichtig unterrühren. Dann einige Esslöffel Eiweiss darunter heben. Den restlichen Eiweiss schnell unter die Schokoladenmasse ziehen, bis sie eine Konsistenz einer leichten Mousse hat. Nicht zu stark rühren!
5. Die Schokoladenmasse in die Springform giessen und genau 8 Minuten backen. 30 Minuten auskühlen lassen und anschliessend mind. 12 Std., besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.
6. Den Kuchen auf eine grosse Platte stürzen. Die restlichen 100 gr. Schokolade wie im Schritt 2 beschrieben schmelzen und den Kuchen mit der Schokolade überziehen und für mind. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden, wobei das Messer vor jedem Schnitt in heisses Wasser tauchen.

Da es schwierig wäre 12 Std. zu warten, habe ich einen fertigen Kuchen mitgebracht und wir hören mit dem Schritt 5 auf.

Kann mit Schlagrahm serviert werden, sofern nicht zum Abnehmen gedacht 😊