nteam

TANIA´S:

Schokokuchen

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Eine runde Form (24cm) mit Backpapier auslegen, einfetten oder eine Silikonform nutzen.
3. Schokolade mit einem großen Messer klein hacken und mit der Butter in einem Topf langsam schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
4. Eier trennen und Eiweiß zu Eischnee schlagen.
5. In einer großen Schüssel Eigelb, Zucker, Vanilleextrakt und Salz vermischen, bis es schaumig ist.
6. Schoko-Buttermasse unterrühren.
7. Anschließend die gemahlenen Mandeln und Backpulver dazugeben und zu einem glatten Teig vermischen.

Zutaten

250g	Zartbitterschokolade
250g	Butter
180g	Zucker
1 TL	Backpulver
200g	Gemahlene Mandeln
1 TL	Vanilleextrakt
etwas	Salz
3	Eier
350 - 400g	Frischkäse
Ca. 150g	Puderzucker
etwas	Schale und Saft von einer Zitrone
200g	Blaubeeren

8. Vorsichtig den Eischnee unterheben und alles in die Form füllen. Etwa 30 Minuten bei 180°C backen. Zwischendurch Garproben machen. Der Kuchen muss noch weich in der Mitte sein!
9. Während der Kuchen im Ofen ist, das Topping zubereiten. Dazu den Frischkäse mit Zitronensaft und -abrieb und Puderzucker verrühren. Je nach Geschmack den Zuckeranteil anpassen und im Kühlschrank kaltstellen. (Wenn es nur gespritzte Zitronen gab, nur den Saft verwenden)
10. Kuchen unbedingt abkühlen lassen bevor man die kalte Frischkäsecreme darauf verteilt.
11. Großzügig mit Beeren belegen und vor dem Anschneiden ggf. noch einmal kaltstellen damit die Frischkäse fest genug ist.

Achtung:
Je länger der Kuchen kühl steht, desto fester wird auch der Teig. Wer den Kuchen über mehrere Tage genießen will, den Teig weich mag aber Sorgen hat den Frischkäse ungekühlt zu lassen, kann auch das Topping separat im Kühlschrank aufbewahren. So kann man den Kuchen warm (und weich) genießen und das Topping unmittelbar vor dem Verzehr auf sein Stück Kuchen geben.