



Tirol

Schokokuchen mit flüssigem Kern

Schokokuchen mit flüssigem Kern

Zutaten:

3 Eier	<u>Pralinenparfait</u>
1 Eigelb	3 Eier
55 g Rohrzucker	3 EL Honig
125 g Schokolade (mind. 50% Kakao)	Vanillemark (Schote)
90 g Butter	Prise Salz
Prise Kardamom	1/4 l geschlagene Sahne
Prise Salz	
30 g Weizenmehl (griffig)	

Tipp: Alternativ können Sie auch fein geriebene Haselnüsse (40 g) verwenden
Kalte Butter zum Bestreichen der Förmchen.

Zubereitung Schokoladenkuchen:

Eier und Zucker über Dampf schaumig aufschlagen.

In einer zweiten Schüssel Schokolade und Butter über Dampf zergehen lassen.

Die beiden Massen miteinander vermengen. Prise Kardamom, Prise Salz und das Mehl (oder Haselnussbrösel) vorsichtig unterheben. Förmchen (oder kl. Kaffeetassen) mit kalter Butter austreichen und die Masse einfüllen. Förmchen im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen.

Ofen auf max. Hitze 230 °C gut vorheizen. Und 8-10 Minuten (abhängig von der Größe der Förmchen) backen. Aus der Form auf einen Teller stürzen.

Wichtig: Auf der Seite und oben muss das Ganze fest sein und in der Mitte flüssig (Test mit Zahnstocher). Mit Schlagsahne, oder hausgemachtem Vanilleparfait und Beerenragout (Beeren mit braunem Zucker und 1 EL Limettensaft kaltrühren) servieren.

Zubereitung Pralinenparfait:

Eier mit Honig über Wasserdampf schaumig schlagen. Mit Temperaturfühler (77 °C) aufpassen, dass die Eier am Boden nicht stocken, daher immer wieder mal den Kessel vom Wasserbad runternehmen.

Prise Salz, Vanillemark zugeben, durchrühren, etwas abkühlen lassen und die geschlagene Sahne drunter ziehen.

In Förmchen füllen und über Nacht tiefkühlen. Mit Messer rundum schneiden dann Förmchen kurz in heißes Wasser tunken und stürzen.



HOHENFELS
* * * * *
Das Genießerhotel