

Schokokuchen vom Blech oder in Papierförmchen

Zutaten:

200 g Butter

150 g Zucker

10 Eier trennen = 10 Eigelb

10 Eiweiß

400 g Bitterschokolade (2 Ritter Sport und 2 preiswerte Marken)

100 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

1 Messerspitze Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben. Es empfiehlt sich, zunächst die Butter, den Zucker und die gestückelte Schokolade zusammen bei mittlerer Hitze schmelzen zu lassen und dabei öfter mit einem Holzlöffel umrühren. Dann die 10 Eigelb hinzufügen und wieder umrühren, so dass eine homogene Masse entsteht. Anschließend die gemahlenden Mandeln oder Haselnüsse gleichmäßig unter die Masse rühren. Zum Schluss eine Messerspitze Backpulver dazu geben.

Den Topf vom Herd nehmen und zur Seite stellen, nun die 10 Eiweiß mit einer Prise Salz zu einer festen Masse schlagen = richtig steif, so dass bei 180° Drehung der Schüssel alles drin bleibt.

Diese Eischneemasse unter die Schokomenge unterheben und gleichmäßig verrühren.

Backförmchen auf ein Blech geben und mit einem Löffel füllen.

Backzeit:

Bei 180 ° ungefähr 35 Minuten. Garprobe mit Holzstäbchen, z.B. Zahnstocher oder Schaschlikstab -> wenn nichts am Holz haftet, ist der Kuchen fertig