

TRAUMHAFTER SCHOKOLADENKUCHEN MIT HIMBEERSAUCE

TRAUMHAFTER SCHOKOLADENKUCHEN MIT HIMBEERSAUCE

Es gibt ja so Schokoladenkuchen, die haben nicht nur Suchtpotential sondern führen auf direktem Weg in die Abhängigkeit. Einfach weil man an nichts anderes mehr denken kann als an diesen schokoladig, cremigen Geschmack wenn der Kuchen praktisch auf der Zunge schmilzt. Ein Kuchen aus dieser Kategorie ist ganz eindeutig der traumhafte Schokoladenkuchen mit Mandelmus, aber auch dieser Schokoladenkuchen mit Himbeersauce ist einfach göttlich. Die Zutaten sind ganz einfach, alles Sachen die man fast immer im Haus hat. Bei mir gab es den Kuchen als Dessert nach einem leckeren kleinen Menü, man könnte das Menü aber auch glatt weglassen und einfach mit dem Kuchen und der Sauce auf die Couch gehen und sich nicht mehr stören lassen. So oder so - mehr als das Rezept wird hier nicht geteilt... alles meins!



ZUTATEN FÜR EINE 30CM KASTENFORM:

200g Butter + 50g zum Einfetten der Form

200g Zartbitterschokolade

200g brauner Zucker

3 Eier, Größe L

1/2 EL Vanilleextrakt

80g Mehl

100g Zartbitterkuvertüre

Für die Himbeersauce:

150g Tiefkühlhimbeeren

2 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in einem kleinen Topf langsam schmelzen. Die Eier mit dem Zucker in eine kleine Schüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Das Mehl nach und nach dazu geben und alles weiter gründlich verrühren. Jetzt die Schokoladen-Butter Masse und das Vanilleextrakt einrühren.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backform* gründlich mit Butter einfetten. Den Teig in die Form füllen und 20 Minuten backen.



Wenn ihr den Kuchen aus dem Backofen holt ist er sehr weich – eine Stäbchenprobe macht hier keinen Sinn.



Den Kuchen abkühlen lassen und dann vorsichtig auf einen Teller stürzen. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

In dieser Zeit die Himbeeren in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen. Den Puderzucker dazu geben und die warmen Himbeeren durch ein feines Sieb streichen.



Die Kuvertüre schmelzen und den Schokoladenkuchen damit dekorieren. Auf jeden Teller einen Himbeerspiegel geben, den Kuchen in Stücke schneiden und auf den Himbeerspiegel setzen.



Der Kuchen sollte zwischendurch immer im Kühlschrank aufbewahrt werden. Nur so behält er diese perfekt cremige Konsistenz.



Stück für Stück verputzen...

... am Besten bevor die Gäste kommen!

