

Rezept Dezember 2012 - Schokoladenkuchen

Für 4 Personen



Zutaten

100 g	Basic 70 Kuvertüre (WL)			Für das Mango-Chutney:
2	Eier	1		Vanilleschote (WL)
50 g	Weiche Butter	1		reife Mango oder
				Mangoschnitze im Glas (WL)
40 g	Puderzucker	200 g		Zucker (WL)
50 g	Zucker (WL)	100 ml		Weißwein
50 g	Mehl	100 ml		Mango-Apfelsaft (WL)
	Butter und Mehl für die Form	1 EL		Speisestärke

So geht's

1. Frische Mango oder Mango aus dem Glas in kleine Würfel schneiden.
2. Den Zucker im Topf karamellisieren, mit Weißwein und Apfel-Mangosaft ablöschen, Mark der Vanilleschote dazugeben. Kochen lassen bis der Zucker aufgelöst ist. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden. Die Mangowürfel hinzufügen, aufkochen und dann abkühlen lassen.
3. Backofen auf 160Grad Umluft vorheizen.
4. Küvertüre hacken und im Wasserbad auflösen. (max. 40°). Abkühlen lassen
5. Eier trennen. Die Eigelbe mit der Butter und dem gesiebten Puderzucker schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen.
6. Zuerst das gesiebte Mehl, dann die Kuvertüre langsam zum Butter-Eigelb-Gemisch geben. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.
7. Vier feuerfeste Förmchen mit Butter einfetten und mit Mehl austäuben. Die Kuchenmasse einfüllen, auf mittlerer Schiene etwa 12 Min. Backen. Mit Sahne oder Kokoseis servieren.

- Rezept Dezember 2012 -