



Wine in Black  
GOURMET



## Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Kirschsahne



**Vorbereitungszeit:** 50 Minuten

**Passt zu:** Portwein



### Zutaten für 6 Portionen

#### FÜR DIE KUCHEN:

**150 g** Zartbitter-Schokolade

**80 g** Butter + etwas mehr  
für die Form

**1 kräftige Prise** Salz

**4** Eier (Größe M)

**75 g** Zucker

**1 Päckchen** Vanillezucker

**4 EL** Mehl

#### FÜR DIE KIRSCHSAHNE:

**150 g** Sauerkirschen

**200 g** Sahne

**2 Päckchen** Vanillezucker

**1 Messerspitze** fein abgeriebene  
Bio-Zitronen-  
oder Orangenschale

**1 EL** Crème fraîche



### Zubereitung

**1/5**

Für die Kuchen Schokolade in Stücke brechen, Butter würfeln. Beides in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze vorsichtig schmelzen. Salz unterrühren.

**2/5**

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (200 Grad Umluft). Eine Muffinform mit 6 Mulden gut mit Butter einfetten.

**3/5**

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker gut schaumig schlagen. Die Schokobutter nach und nach unterschlagen, zum Schluss das Mehl sieben und kurz aber gründlich unterheben. Den Teig in die Vertiefungen der Form füllen und in die Mitte des Ofens schieben. Schokokuchen etwa 12 Minuten backen. Kurz stehen lassen.

**4/5**

Inzwischen für die Kirschsahne die Kirschen im Sieb abtropfen lassen und fein hacken. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Kirschen mit der Zitronen- oder Orangenschale und Crème fraîche unterheben.

**5/5**

Schokokuchen mit der Messerspitze vom Rand der Form lösen, herausheben und auf Teller setzen. Mit der Kirschsahne garnieren und lauwarm servieren.



Portwein · Portugal · Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão

### Churchill's Port '10 Years Old Tawny' - 0,5 L

„This 10-year old blend is unquestionably the finest Tawny Port I have tasted in years. What makes it profound is its complex fragrance of roasted nuts and sweet fruit. In the mouth, there is impeccable definition and richness.“ - Robert Parker