



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