



 Wine in Black

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. Schokoladenkuchen 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

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