

«Ratgeber» vom 26. Januar 2012

Fondant – zart schmelzender Schokoladekuchen

Zutaten:

200g Zartbitterschokolade (mit einem Kakaoanteil von mind. 64%)

200g Butter

250g Zucker

5 Eier

1 EL Mehl

(Diese Menge reicht für eine rechteckige Form von 27 X 18 cm oder für eine runde Springform von 20 cm Durchmesser)

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Schokoladenmasse während des Schmelzens immer wieder mal umrühren.

Den Zucker dazu geben und gut verrühren.

Die Schokoladenmasse abkühlen lassen, bis sie gerade noch handwarm ist.

Dann löffelweise die verquirlten Eier dazu geben und sofort gut mit dem Schwingbesen verrühren.

Das Mehl dazu geben und gut umrühren.

Die Kuchenform mit Backpapier auslegen und dann die Schokoladenmasse hinein geben. Bei 180 Grad etwa 25 – 30 Min. backen. Der Fondant ist fertig gebacken, wenn er auf Fingerdruck noch leicht nachgibt. Sticht man mit einem Messer hinein, sollte kein Teig daran kleben bleiben.
