

GÂTEAU AU CHOCOLAT



Schnelles und leckeres Schokoladen Törtchen aus nur wenigen Zutaten. Am besten schmeckt das Schoko Küchlein noch lauwarm. Nach Belieben kann noch Sahne oder auch Eis serviert werden.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
175 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 175°C O/U vor. Fette dein Förmchen mit etwas Backtrennspray.

TEIG

Hacke die Schokolade fein und schmilz sie über einem warmen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Schlage das Eiweiß mit dem mit der Prise Salz steif. Gib nun etwa 2 EL des Zuckers hinzu und rühre für 1-2 Minuten weiter. Schlage in einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker 3-4 Minuten sehr cremig. Hebe nun zuerst die flüssige Butter und dann die Milch und das Mehl vorsichtig unter. Gib den Eischnee hinzu und hebe auch diesen ganz vorsichtig unter. Fülle den Teig in das gefettete Förmchen und backe ihn im vorgeheizten Ofen für etwa 35-40 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn lauwarm oder ganz abkühlen. Bestreue den Kuchen mit Puderzucker oder serviere ihn mit geschlagener Sahne oder Eis. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 120 g** Zartbitterschokolade
- 2** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 70 g** Zucker
- 2** Eigelbe
- 60 g** Butter (flüssig)
- 1 TL** Milch
- 60 g** Mehl