

Der „schlanke“ Schokoladekuchen

Ergibt 16 Stück

Für eine Springform von 24cm Durchmesser

	Butter	eine Springform von 24cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten
125g	dunkle Schokolade mit 60% Kakaogehalt	die Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel geben
1 dl ¼ dl	Rahm Milch	Rahm und Milch in eine Pfanne geben, aufkochen und über die Schokolade giessen. Kurz stehen lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist, dann alles glatt rühren
4	Eigelb	ein Eigelb nach dem andern kräftig unterrühren
50g 15g	geschälte, gemahlene Mandeln Mehl	Mehl und Mandeln mischen und ebenfalls unterrühren
4 1 Prise	Eiweiss Salz	Salz zum Eiweiss geben, Eiweiss knapp steif schlagen
125g	Zucker	unter Weiterschlagen löffelweise den Zucker einrieseln lassen, bis ein fester, glänzender, feinporiger Eischnee entstanden ist. Eischnee vorsichtig unter die Schokolademasse ziehen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen

Backen:

Den Schokoladekuchen in der Mitte im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 25 – 30 Minuten backen. Den Ofen ausschalten, die Ofentür gut 1/3 weit öffnen und den Kuchen noch 10 Minuten in der absinkenden Hitze ruhen lassen. Dann heraus nehmen und auf eine Kuchenplatte geben. Lauwarm schmeckt dieser Schokoladekuchen ganz besonders gut.