

# Schokoladen-Kuchen mit Schoko-Trüffel und Kirsch-Soße

## Für 2 Personen

100 g Schattenmorellen	1 Orange	150 g dunkle Schokolade, 70%
3 Champagnertrüffel	4 Eier	80 g Zucker
90 g Mehl	1 EL Speisestärke	80 g Butter
1 Zimtstange	1 Vanilleschote	1 TL Kirschwasser
50 ml Kirschsafft	50 ml Rotwein	Butter
Zucker		

Die Trüffel ins Gefrierfach legen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Eier mit 50 Gramm Zucker fünf Minuten kräftig schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokolade und das Mehl unterrühren. Die Auflaufformen mit Butter und Zucker fetten, zur Hälfte mit Teig füllen, die gekühlten Trüffel hinzugeben, die Form mit Teig auffüllen und etwa zehn Minuten backen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schattenmorellen und 30 Gramm Zucker karamellisieren. Mit dem Kirschwasser ablöschen. Die Vanilleschote einschneiden. Das Vanillemark, den Rotwein und die Zimtstange dazugeben, Speisestärke mit einem Schneebesen einrühren und alles unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Die Schale der Orange abreiben und ebenfalls hinzufügen. Mit Kirschsafft verdünnen. Den Schokoladenkuchen und die Kirschsoße auf einem Teller anrichten und servieren.

Birgit Hausen am 22. Dezember 2010