

Warmer Schoko-Kuchen mit Himbeer-Soße

Für zwei Personen

100 g Zartbitterschokolade	150 g TK-Himbeeren	1 unbehandelte Zitrone
2 Eier	50 g Mehl	60 g Zucker
2 EL Puderzucker	2 Rum-Trüffel	10 g Vanillezucker
4 EL Amaretto	Butter	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Danach die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade vom Herd nehmen. Anschließend die Eier, das Mehl und den Zucker untermischen, dann den Amaretto einrühren. Nun die feuerfeste Form mit der Butter einfetten, den Teig einfüllen und je eine Trüffel in die Mitte setzen. Das Ganze für elf bis zwölf Minuten im Backofen backen. Für die Himbeersauce die Himbeeren antauen lassen, mit dem Saft einer halben Zitrone, dem Puderzucker und dem Vanillezucker pürieren. Den Schokokuchen auf einem Teller anrichten, mit der Himbeersauce dekorieren und servieren.

Sandra Thiede am 25. Januar 2013