

Lava-Cake mit Himbeer-Spiegel

Für zwei Personen

200 g Himbeeren, TK	2 Limetten	60 g Butter
2 Eier	75 g Schokolade, 70%	90g Zucker
40 g Mehl	10 g Kakaopulver	100 g Puderzucker

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter zusammen mit der Schokolade in einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Währenddessen die Soufflécörmchen mit etwas Butter einfetten. Das Kakaopulver mit zehn Gramm Zucker vermischen und diese Mischung in die eingefetteten Soufflécörmchen streuen. Die Eier in einer Schüssel mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Anschließend die geschmolzene Butter-Schokoladen-Masse unter die Eier-Zucker-Masse heben. Das Mehl dazugeben und alles verrühren, bis ein Teig entsteht. Den Teig in die Soufflécörmchen geben und für zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Währenddessen die Limetten halbieren und auspressen. Für den Himbeerspiegel den Limettensaft, dreiviertel der aufgetauten Himbeeren und den Puderzucker pürieren. Die Lava-Cakes auf dem Himbeerspiegel anrichten und mit den restlichen Himbeeren und Puderzucker garnieren.

Kristina Heilgeist am 27. März 2014