

# Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern, Portwein-Orangen-Filets

**Für zwei Personen**

**Für den Schokoladenkuchen:**

50 g Zartbitterschokolade, 70%	2 Eier	50 g Butter
50 g Zucker	15 g Mehl	1 Prise Salz
1 Prise Chilipulver	Butter, Zucker	

**Für die Orangenfilets:**

2 Orangen	20 ml Portwein
-----------	----------------

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen. Die Kuchenformen mit der Butter einfetten, dem Zucker bestreuen und in den Eisschrank stellen. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter in einen Einsatz für ein Wasserbad geben. Einen Topf mit etwas Wasser aufsetzen und den Einsatz hinein hängen. Die Eier, den Zucker und das Salz vermengen und schaumig schlagen. Das Mehl einrühren und danach die Schokoladen-Butter-Masse unterheben. Abschließend das Chilipulver hinzugeben. Die Masse in die eisgekühlten Formen füllen und die Schokoladenkuchen auf mittlerer Schiene etwa zehn Minuten backen lassen. In der Zwischenzeit die Orangen filetieren, auf einem Teller anrichten und dem Portwein beträufeln. Den Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und die Portwein-Orangenfilets auf Tellern anrichten und servieren.

Hermann Frenser am 11. September 2014