

Warmer Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern, Himbeeren

Für zwei Personen

Für den Schokoladenkuchen:

| | | |
|--------------------------|--------------------------|---------------------------|
| 2 mittelgroße Eier | 60 g Butter | 80 g Zartbitterschokolade |
| 70 g feiner Zucker | 35 g Mehl | 15 g ungesüßter Kakao |
| 1 Msp feines Chilipulver | Puderzucker für die Deko | |

Für die Garnitur:

5 Himbeeren

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schokolade in Stücke brechen und gemeinsam mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und festen Eischnee herstellen. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung, Kakao und Mehl zugeben. Alles gut verrühren und anschließend den Eischnee unterheben.

Zwei kleine ofenfeste Porzellanförmchen einfetten und die Schokoladenmasse einfüllen. Etwa zehn Minuten im Ofen backen.

Die Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf zwei kleine Teller stürzen. Kurz auskühlen lassen und etwas Puderzucker drüber sieben.

Den warmen Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf Tellern anrichten mit Himbeeren garnieren und servieren.

Ellena Domes am 14. März 2016