

# Schokokuchen mit Portwein-Feigen und Joghurt-Mousse

**Für zwei Personen**

**Für den Schokokuchen:**

50 g dunkle Kuvertüre	2 Eier	50 g Butter
50 g Mehl	40 g Zucker	Mehl, für die Form
Butter, für die Form		

**Für die Feigen:**

2 Feigen	100 ml Portwein	1 TL Zimt
1 TL Speisestärke	2 EL Zucker	

**Für die Mousse:**

100 g Sahne	50 g Joghurt	1 EL Zucker
1 Vanilleschote		

**Für die Garnitur:**

30 g Zartbitterschokolade	1 TL Puderzucker	
---------------------------	------------------	--

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Schokokuchen Kuvertüre grob hacken gemeinsam mit 50 Gramm Butter über dem Wasserbad schmelzen. Zucker einrühren. Die Masse vom Wasserbad nehmen. Ein Ei trennen. Das daraus gewonnene Eigelb, ein weiteres ganzes Ei und 40 Gramm Mehl unter die Schokomasse rühren. Backform mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Die Schokomasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für etwa zwölf Minuten backen.

Für die Portweinfeigen eine Pfanne erhitzen. Feigen vierteln und zusammen mit dem Zucker in der Pfanne karamellisieren. Mit Portwein ablöschen, Zimt dazugeben und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Stärke separat mit einem Esslöffel Wasser vermengen, zu den Feigen geben und zum Binden einrühren.

Für die Joghurtmousse Sahne, Zucker und Vanillezucker steif schlagen, Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und unter die Sahne heben. Sahne und Joghurt vermengen.

Schokolade auf Teller raspeln. Schokokuchen mit Portweinfeigen und Joghurtmousse darauf anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Francesco Mele am 04. August 2016