

Schokoladen-Kuchen mit Himbeer-Blitz-Eis

Für zwei Personen

Für den Schokoladenkuchen:

100 g dunkle Kuvertüre	110 g Butter	3 Eier
20 g Kakaopulver	80 g Mehl	120 g Zucker
Mehl		

Für das Himbeereis:

400 g TK-Himbeeren	1 Zitrone	200 g Saure Sahne
60 g Puderzucker	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

Minze	6 frische Himbeeren
-------	---------------------

Ofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Für das Himbeereis Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und anschließend halbieren und auspressen. Schale und Saft mit den gefrorenen Beeren, saurer Sahne, Puderzucker und Vanillezucker vermengen und fein pürieren.

Für das Schokoladenküchlein 100 Gramm Butter und Schokolade zusammen über dem Wasserbad schmelzen. Eier aufschlagen und mit Zucker vermengen. Butter-Schokoladen-Masse hinzufügen. Anschließend 80 Gramm Mehl und Kakaopulver unterrühren. Backförmchen mit Butter einfetten, mehlieren und den Schokoladenteig hinein füllen.

Anschließend sieben bis maximal zehn Minuten backen.

Minzblätter von den Stielen zupfen.

Den Schokoladenkuchen mit Himbeereis auf Tellern anrichten, mit Minze und Himbeeren garnieren und servieren.

Christopher Grundmann am 06. Oktober 2016