

# Schokokuchen mit Limoncello-Beeren und Mascarpone-Creme

**Für zwei Personen**

**Für den Schokokuchen:**

15 g gemahlene Mandeln                      100 g Zartbitterschokolade    2 Eier  
65 g Butter                                      60 g Puderzucker

**Für die Waldbeeren:**

15 Johannisbeeren                            10 Brombeeren                            10 Erdbeeren  
10 Heidelbeeren                              100 ml Limoncello                        3 EL Zucker

**Für die Mascarponecreme:**

250 g Mascarpone                            1 Zitrone (Saft)                            3 EL Limoncello  
1 EL Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Wasser in einem Topf erhitzen. Butter und Schokolade in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen. Eiweiß vom Eigelb trennen.

Puderzucker, Mandeln und Eigelb zur Schokoladen-Masse geben. Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unterheben. Teigmasse in eine kleine Springform geben und im Ofen für ca. 10-15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aufschneiden.

**Für die Waldbeeren:**

Den Zucker und Limoncello verrühren. Johannesbeeren, Brombeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und unter die Limoncello-Mischung geben. Vorsichtig durchrühren und im Kühlschrank durchziehen lassen.

**Für die Mascarponecreme:**

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mascarpone, 1 TL Zitronensaft, Limoncello und Zucker glattrühren.

Den Schokokuchen auf Tellern anrichten, Mascarponecreme und Limoncello-Beeren dazu platzieren und servieren.

Constantijn Gubbles am 17. August 2017