

Schoko-Kuchen, Pistazien-Sahne-Kern, Granatapfel-Kernen

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

50 g Bitterkuvertüre 70%	50 g Butter	1 großes Ei
40 g Zucker	25 g Mehl	1 TL Kakaopulver
$\frac{1}{4}$ TL Backpulver	1 TL Butter	2 EL Zucker

Für die Sahne:

100 ml Sahne	20 g Puderzucker	50 g gemahlene Pistazien
--------------	------------------	--------------------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Granatapfel

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokolade grob hacken. Schokolade und Butter in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen. 4 Förmchen (à 150 ml Inhalt) sorgfältig buttern und mit Zucker ausstreuen.

Eier und Zucker mit Schneebesen kräftig verrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und mit Eiermasse verrühren. Flüssige Schokoladen-Butter-Masse unterrühren.

Teig in die Förmchen geben und ca. 10 Minuten backen.

Für die Sahne:

Sahne mit Handrührgerät steif schlagen. Währenddessen Puderzucker und gemahlene Pistazien einrieseln lassen.

Für die Garnitur:

Granatapfelkerne auslösen und über die Sahne streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

David Klinkhammer am 07. Februar 2019