

Schoko-Kuchen im Glas mit Erdnuss-Karamell-Topping

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

100 g Zartbitter-Kuvertüre	25 g Zucker	30 g Mehl
2 Eier	40 ml Sahne	30 ml Milch
60 g Butter	Salz	

Für das Topping:

50 g geröst., gesalz. Erdnüsse	50 g Zucker	50 ml Sahne
4 cl Cognac	25 g Butter	

Für die Basilikum-Bananen:

1 Banane	2 Limetten	10 g Puderzucker
2 Blätter Basilikum		

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kuchen Kuvertüre und Butter im Wasserbad schmelzen. Eier aufschlagen und zusammen mit Zucker schaumig schlagen. Anschließend in einer großen Schüssel alles zusammen mit Mehl, Sahne und Milch glattrühren. In gefettete ofenfeste Gläser zu zwei Drittel füllen und gut durchkühlen lassen. Im Ofen neun Minuten backen. So hat er noch einen schönen „glitschigen“ Kern.

Für das Topping Zucker karamellisieren, Butter und geröstete Erdnüsse hinzugeben und mit Cognac ablöschen. Sahne hinzugeben und bis zu einer sämigen Konsistenz einköcheln. Den Kuchen damit nappieren.

Für die Garnitur Limetten auspressen und Saft zusammen mit Puderzucker aufkochen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit feinst geschnittenen Basilikumblättern kurz in dem Puderzuckersaft ziehen lassen.

Schokoladenkuchen im Glas mit Erdnuss-Karamell-Topping auf Tellern anrichten, mit Bananen garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 19. Februar 2016