Alis Schokoladen-Kuchen

Für zwei Personen

Vanilleeis:

250 g Sahne	250 ml Milch	100 g Zucker
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	5 Eigelbe	

Schokoladenkuchen:

60 g dunkle Kuvertüre (70%)	50 g Butter	2 Eier (90 g, ohne Schale)
75 g Zucker	25 g Mehl	

Erdbeeren:

175 g Erdbeeren	$\frac{1}{4}$ Bund Minze	25 g Zucker
$\frac{1}{2}$ Limette	Eismaschine	Aluminiumringe (8 cm)

Für das Vanilleeis die Sahne mit der Milch und dem Zucker aufkochen. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und dazugeben. Die Eigelbe in eine Schüssel geben und die kochende Sahne-Milch-Mischung nach und nach dazu geben. Die Masse durch ein Sieb streichen und in der Eismaschine gefrieren lassen.
Für den Kuchen die Kuvertüre mit der Butter in einer Schüssel über einem heißem Wasserbad schmelzen lassen. Nebenbei mit einem Handrührgerät oder Quirl in einer Schüssel die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen.
Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, die Ei-Zucker-Mischung unter die Schokolade heben und das Mehl untersieben. Wenn keine Klümpchen mehr im Teig sind, die Masse kalt stellen. Sobald die Masse kalt ist, in mit Backpapier ausgelegte Aluminiumringe abfüllen.
125 g Erdbeeren vierteln. Die Minze fein schneiden. Die Limette auspressen. Die restlichen 50 g Erdbeeren durch ein Sieb streichen, sodass 40 g Erdbeermark entstehen. Die gewürfelten Erdbeeren mit dem Erdbeermark und der Minze vermengen und mit Zucker und Limettensaft abschmecken.
Damit der Kern flüssig bleibt, muss der Kuchen bei großer Hitze gebacken werden. Daher den Ofen auf 220 °C vorheizen und das Backblech sieben Minuten direkt auf den Boden stellen.
Den warmen Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Erdbeeren anrichten und sofort servieren.

Ali Güngörmüs am 15. Mai 2015