

Russischer Zarentraum bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Butter, 200 gr Zartbitterschokolade (70%), 6 Eier, 250 gr Zucker, 4 Esslöffel Mandellikör, 60 gr Mehl, 200 gr Vollmilchschokolade.

Die Vorbereitungen:

Eier trennen, Mehl und Zucker abwiegen. Von der Zartbitterschokolade 50 Gramm auf Seite legen für den Guß und von der Vollmilchschokolade 100 Gramm.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Zubereitung:

1. Butter, 100g Vollmilch- und 150g Zartbitterschokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
2. Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker cremig schlagen.
3. Das Eiweiß steif schlagen.
4. Likör und Butter-Schokoladen-Mischung unter die Eigelbcreme rühren.
5. Eischnee daraufgeben und das Mehl darüber sieben.
6. Mit einem Schneebesen unterheben und den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.
8. Restliche Zartbitter- und Vollmilchschokolade in Stücke brechen und über dem heißen Wasserbad schmelzen.
9. Den etwas abgekühlten Kuchen mit der Schokolade überziehen.