

Die dunkle Versuchung

Schokolade, Schokolade und nochmals Schokolade – der Himmel auf Erden für jeden Chocoholic!



Der vielleicht beste Schokolade-Cake, den Sie jemals hatten!

Schokolade-Cake

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 55 Min.

Für eine Cakeform von ca. 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

200 g dunkle Schokolade,
zerbröckelt

Wasser, siedend

125 g Butter, weich

150 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

200 g gemahlene Mandeln

4 Esslöffel Maizena

1. Schokolade in einer grossen Schüssel mit Wasser übergiesen, ca. 5 Min. stehen lassen. Wasser sorgfältig abgiessen, Schokolade glatt rühren.

2. Butter und alle Zutaten bis und mit Eiern begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig rühren.

3. Mandeln und Maizena daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 55 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: gut verpackt
ca. 1 Woche.

Pro Stück (1/16): 18 g Fett, 5 g Eiweiss,
19 g Kohlenhydrate, 1088 kJ (260 kcal)