

Schokoladekuchen „Übergewicht“

Ich möchte ja nicht, dass die Cumaruenser ob all den gesunden Menuevorschlägen plötzlich 200 Jahre alt werden. Daher hier noch ein Rezept für einen extrem ungesunden, aber ebenso extrem leckeren Schokoladekuchen. Wer an Übergewicht leidet, darf das Rezept nicht einmal lesen! Das Rezept stammt aus der Sammlung meiner Schwester.

Zutaten	Zubereitung
250 g Zucker, 6 Eigelb	In einer grossen Schüssel schaumig rühren
150 g geschmolzene Butter 4 EL Wasser ½ TL Instantkaffeepulver 120 g Schokolade crémant	miteinander mischen, kühlen und dann zum Zucker-Eigelb-Schaum geben
250 g gemahlene Mandeln 50 g Paniermehl	beigeben
6 Eiweiss	Steif schlagen und unterziehen
	Die Masse in eine Kuchenform geben und im Backofen 40 Minuten lang bei 180 °C backen. Nach der ersten Back-Halbzeit den Kuchen mit einer Alufolie bedecken.

Bis zum vollständigen Abkühlen muss der Kuchen ständig überwacht werden. Ich wünsche einen guten Appetit!

Alternativen:

- Mandeln durch Cashewnüsse ersetzen
- Butter durch Margarine ersetzen

15.07.2015/Kg
Kontakt: cumaru(at)cumaru-pe.com.br