


WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT SAUERRAHMGLACÉ

4 PERSONEN


- 10 Förmchen (Ø 7 cm)
- Handmixer
- Backpapier
- Backblech
- Glacémaschine

ZUTATEN


SCHOKOLADENKUCHEN

- 150 g Butter
-  150 g dunkle Kuvertüre, 70 %
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 60 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Butter zum Ausbuttern
- Zucker zum Auszuckern

SAUERRAHMGLACÉ

-  180 g Puderzucker
- 1,2 dl Rahm
- 4 dl Sauerrahm
- 1 Zitrone, Saft

GARNITUR

- 2 Passionsfrüchte, halbiert, das Fruchtmark ausgekratzt
-  4 Schokoladendekors

Zubereitung

SCHOKOLADENKUCHEN – VORBEREITEN

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Butter und die Kuvertüre zusammen in einem heissen Wasserbad schmelzen, dabei wiederholt umrühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 40 g Zucker mit einem Handmixer schaumig schlagen. Die Eiweisse mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker sehr steif schlagen. Die geschmolzene Butter und Kuvertüre in die Eigelbmasse rühren. Das Mehl einstreuen und mit dem Eischnee unterheben. Die Förmchen ausbuttern. Je einen Teelöffel Zucker in ein Backförmchen geben und drehen, so dass die Innenwände gezuckert sind. Den überschüssigen Zucker ausschütten. Die Schokoladenmasse in die Förmchen füllen, mit Klarsichtfolie verschliessen und über Nacht kühl stellen. Die Förmchen nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und je nach Grösse ca. 12 bis 15 Minuten backen. Tipp – die Küchlein können auch gut auf Vorrat hergestellt und eingefroren werden. In diesem Fall die Küchlein vor dem Servieren kurz bei 150°C im Backofen erwärmen.

SAUERRAHMGLACÉ

Den Rahm leicht erwärmen und mit dem Puderzucker verrühren. In eine Schüssel umfüllen. Den Sauerrahm, den Zucker und den Zitronensaft unterrühren und sofort in der Glacémaschine verarbeiten.

Rezept von Markus Heckel



ANRICHTEN

Eine Kugel Sauerrahmglacé in eine halbe Passionsfruchtschale geben und mit einer Schokoladendekor garnieren. Das Schokoladentörtchen mit dem Passionsfruchtmarm anrichten. Mit Puderzucker bestäuben.