Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

ZUBEREITUNG: 12 MIN. · BACKZEIT: 16 MIN.

Für den Valentinstag habe ich mir gedacht, dass ihr ein paar Tipps braucht, wie man diese kleinen Köstlichkeiten schnell und einfach am Valentinsabend backen kann. Ich glaube, das ist das beste Dessert für ein kleines Valentinstagsmenü: **Fondant au chocolat** bzw. **Lavakuchen** oder **Schokokuchen mit flüssigem Kern**.

Ich habe hier nur das Rezept für den Schokokuchen. Wer die Vanille Sauce dazu servieren mag, kann das Rezept hier finden. **Und ja, man kann alles auch im Voraus zubereiten** (dazu gleich mehr).

Der beste Tipp für den Schokokuchen mit flüssigem Kern, den ich euch empfehlen kann, ist es ihn vorher zuzubereiten, einzufrieren und am Abend frisch zu backen □□

Und ich habe für euch auch ein neues Rezept mit weniger Zucker, Butter und mehr Schokolade!

Nur wenige Schritte sind für dieses Rezept nötig und dazu ein bisschen Basteln (mit Backpapier). Das werdet Ihr ganz sicher für eure Liebsten schaffen.

Und hier der Kalorie Beweis auf Video!

Und so einfach geht es:

Zutaten für 2 Schokokuchen mit flüssigem Kern (2 Ringe mit 8cm Durchmesser)

100 g Zartbitterschokolade (Araguani 72% von Valrhona für mich), 35 g Butter, 2 Eier (M), 30 g Zucker, 25 g Mehl.

Utensilien: Servierringen 8cm, Schneebesen, Teigschaber.

Rezept hier erstmal als Video:

1- Die Schokolade mit der Butter schmelzen, rühren, leicht abkühlen lassen.

2- Die Eier mit dem Zucker schlagen, bis es schaumig wird. „Ja, es dauert!“.

Die Schokocreme in den Eischaum geben, rühren… dann das Mehl eingeben und weiterhin rühren.

3- Backpapier auf einen Holzbrett legen, 2 Dessert-Ring darauf platzieren und mit Backpapier belegen, und darin den Teig gießen. Die Form mit dem Holzbrett einfrieren.

4- Wenn es soweit ist und die Schokoladen-Rohlinge gefroren sind, einfach die Formen mit

Backpapier auf einem Backblech legen und backen.

Backen: vorgeheizter Backofen, 200°C Umluft für 16 Minuten.

Wichtig: natürlich könnt ihr die Schokokuchen auch ohne Einfrieren zubereiten. Dann wird die Backzeit auch **7-8 Minuten** reduziert!

Dann 2 Minuten abkühlen lassen. (weil man sich sonst die Zunge verbrennt □□)

Dann mit dem Ring auf dem Teller servieren. Die Ringe vorsichtig hochziehen und zum Schluss das Backpapier.

Et voilà! Magnifique, oder?

So habt ihr einen Nachtisch parat für den Valentinstag.

Ich wünsche euch bon appétit und einen romantischen Abend □□

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de