

Schokoladen-Kuchen mit Himbeer-Blitz-Eis

 happy-mahlzeit.com/2021/09/25/schokoladen-kuchen-mit-himbeer-blitz-eis

Zutaten für 2 Personen

Für den Schoko-Kuchen:

- 100 g dunkle Kuvertüre
- 110 g Butter
- 3 Eier
- 20 g Kakaopulver
- 80 g Mehl
- 120 g Zucker

Für das Eis:

- 400 g TK-Himbeeren
- 1 Zitrone
- 200 g Saure Sahne
- 60 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

- 6 frische Himbeeren
- Minze

Zubereitung:

Ofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Für das Eis die Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, halbieren und auspressen. Schale und Saft mit den gefrorenen Beeren, saurer Sahne, Puderzucker und Vanillezucker vermengen und fein pürieren.

Für das Schokoladenküchlein 100 g Butter und die Schokolade zusammen über dem Wasserbad schmelzen. Eier aufschlagen und mit Zucker vermengen. Butter-Schokoladen-Masse hinzufügen. Anschließend 80 g Mehl und Kakaopulver unterrühren.

Backförmchen mit Butter einfetten, mehlieren, den Schokoladenteig hinein füllen und anschließend 7 bis maximal 10 Minuten backen.

Minzblätter von den Stielen zupfen. Den Schokoladen-Kuchen mit dem Himbeer-Eis auf Tellern anrichten, mit Minze und Himbeeren garnieren und servieren.

Rezept: Christopher Grundmann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 6. Oktober 2016

Episode: Hauptgang & Dessert