



Rosas und Viktors köstlicher Schokokuchen

Für den Schokoladenkuchen
braucht man:

- ⇒ 200 g Zartbitterschokolade
(60, 65 oder 70 %)
- ⇒ 100 g Butter
- ⇒ 160 g Zucker
- ⇒ 3 Eier
- ⇒ 2 EL Mehl (50 g)
- ⇒ Puderzucker zum Bestreuen,
- ⇒ Vanilleeis und Himbeeren
zum Servieren

Im Wasserbad (das Wasser muss nicht kochen!) schmelze ich die Schokolade mit 2 EL Wasser, dann füge ich Butter und Zucker hinzu, lasse sie zergehen, die Eier trenne ich, ich nehme die Schüssel aus dem Wasserbad, rühre die Eigelbe mit den 2 EL Mehl unter die Schokoladenmasse, bis sich alles gut vermischt. Die Eiweiße schlage ich sehr steif und hebe sie unter. Ich lege eine Springform (26 cm) mit Backpapier aus, fülle die Masse ein und schiebe sie in den kalten Backofen, ich backe sie bei 180 °C etwa 30 Minuten, er soll noch schön matschig sein. Etwa 20 Minuten vor dem Servieren hole ich das Vanilleeis aus dem Kühlschrank.

Den Schokokuchen bestäube ich noch mit Puderzucker, ich lege auf jedes Stück eine schmelzende Vanilleeiskugel und Himbeeren darauf und daneben, ein Schuss Cointreau darüber ist auch nicht schlecht... So, das mache alles ich, Rosa, und nun ist Viktor dran, er bringt alles zu Tisch!!!

Guten Appetit!
Eure Rosa und euer Viktor

VOR DEM
ESSEN
GIBT'S
THEATER.

THEATERKANTINE