



Fondant au Chocolat - Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 4 Personen

120 g Schokolade, 8 Rippchen (je 5 g) Bitterschokolade, 35 g Butter, 3 Eier, 80 g Zucker, 1 EL Mehl, zum Bestäuben Puderzucker, 150 g TK Himbeeren

Zubereitung

Bitterschokolade in Stücke brechen, mit der Butter in einen Topf geben und über dem Wasserbad langsam schmelzen. Die Schokoladenmasse abkühlen lassen. Eier und Zucker mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Schokoladenmasse mit der Eier-Zuckermischung verrühren, dabei das gesiebte Mehl dazugeben.

Böden und Innenflächen von vier hohen Portionsförmchen mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Die Förmchen anschließend bis zur Hälfte mit der Schokoladenmasse füllen. Je zwei Rippchen Schokolade hineinlegen, dann mit dem restlichen Teig auffüllen.

Backofen auf 210 Grad vorheizen. Förmchen auf einen Rost in die Mitte des Backofens setzen und etwa 12 Minuten backen. Herausnehmen, vorsichtig mit einem Messer die Ränder lösen und die Schokoladenkuchen auf Portionsteller stürzen. Mit einem Hauch Puderzucker bestäuben und warm servieren, damit der Kern noch flüssig ist.

Himbeeren mit etwas Zucker aufkochen und durch ein Sieb streichen. Ein Klecks Fruchtpüree zu den kleinen Schokoladenkuchen servieren