

Warmer Schokoladenfondant

Zutaten für 4 Personen

125 g Bitterschokolade
125 g Butter
125 g Zucker
2 Eigelb
1 Ei
4 Eiweiß

Zubereitung:

Die Schokolade und die Butter in einer Schüssel auf einem Wasserbad schmelzen. Zucker, Eigelb und Ei auf einem Wasserbad schaumig schlagen, bis es fest ist. Die flüssige Schokolade nun unter die Masse heben. Abkühlen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. In eine feuerfeste Form geben. Diese zuvor mit Backpapier auslegen und im Ofen bei 160 °C ca. 45 Minuten backen.

Den Schokoladenkuchen ausstechen und warm auf Tellern anrichten.