

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 27. Juli 2016**



**Rezept von Konstantin Filippou**

**Schoko-Nuss-Kuchen**

**50 Minuten/für Ehrgeizige**

---



### **Zutaten für 4 Personen**

70 g Butter, 70 g Schokolade, 70 g Zucker, 1 EL Weißbrotbrösel, 4 Eier, 30 g geriebene Mandeln, 40 g geriebene Walnüsse; Butter und Zucker für die Form.

Für die dunkle Schokoladensauce:

200 g Kochschokolade, 1/16 l Läuterzucker, etwas Wasser zum Glattrühren.

Für den Schokoschaum:

3/8 l Milch, 40 g Kuvertüre (Bitterschokolade), 100 g Milkschokolade, 1 Eidotter, 15 g Vanillepuddingpulver, 3/8 l Obers, 40 g Zucker.

### **Zubereitung**

Die Eier trennen. Die weiche, warme Schokolade mit Butter und 40 g Zucker schaumig rühren, dabei nach und nach die 4 Eidotter beigegeben werden. Die 4 Eiweiß mit 30 g Zucker zu steifem Schnee schlagen. In die Grundmasse zuerst einen Löffel Schnee, dann die geriebenen Mandeln, Walnüsse und Weißbrotbrösel unterheben, zum Schluss den restlichen Schnee einmengen.

Die Masse in mit Butter befettete und mit Zucker bestreute Metallpuddingformen füllen. In einem großen Topf in einem Wasserbad 20 bis 25 Minuten zugedeckt garen (Nadelprobe im durchgegartem Kuchen bleibt die Nadel stecken). Den gegarten Kuchen kurz rasten lassen, danach aus der Form stürzen.

Für die dunkle Schokoladensauce die Kochschokolade schmelzen und mit Läuterzucker und etwas lauwarmem Wasser glatt rühren. Für den Schokoschaum Milch und Schokolade erhitzen. Vor dem Aufkochen von der heißen Milch 5 EL mit Eidotter und Puddingpulver verrühren.

Die Mischung in die kochende Milch rühren und dick einkochen. Von der Hitze nehmen und den Zucker einrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken, auskühlen lassen und danach das angeschlagene Obers unterheben.

Den Kuchen anrichten, mit der dunklen Sauce übergießen und mit dem Schokoschaum servieren.

## **Tipp**

Am besten gelingt das Garen im Wasserbad in einem mit ca. 4 cm hoch mit Wasser gefüllten Topf. Anfang die Formen in kaltem Wasser zustellen und erwärmen, damit die Masse nicht zu schnell aufgeht. Sobald das Wasser kocht, den Topf mit einem von einem Tuch umhüllten Deckel „halb“ verschließen. Das sorgt für die richtige Hitze; das Tuch saugt das Wasser auf, dass sonst ungewollterweise den Kuchen befeuchten würde.