

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Schokoladenkuchen mit glasierten Kirschen

Zutaten

(4 Personen)

Für den Schokoladenkuchen

- 9 Eier
- 250 g weiche Butter
- 250 g Kristallzucker
- 250 g Bitterschokolade (70 %, z. B. Guanaja)
- Butter für die Tortenform
- Kristallzucker für die Tortenform
- 2 EL Schokoladenspäne

Für die glasierte Kirschen

- 2 EL Kristallzucker
- 125 ml roter Portwein
- 500 ml Kirschsaff
- Saft von einer halben Zitrone
- 200 g Kirschen

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Das Backrohr auf 160 °C vorheizen.

Die Eier trennen. Die Butter mit 200 g Zucker schaumig rühren. Zerlassene, nicht zu warme Schokolade dazugeben und die Dotter einzeln einrühren.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen. Zuerst nur ein Drittel der Schokoladenmasse unter den Schnee heben, dann das zweite Drittel und das dritte Drittel für später aufheben.

Die Schnee-Schokolade-Masse in eine befettete und mit Zucker ausgestreute Tortenform füllen und 35–40 Minuten backen (Probe mit einem Holzstäbchen). Die Masse geht auf und fällt wieder zusammen, weil kein Mehl dabei ist. Den Kuchen auskühlen lassen.

Das übrige Drittel der Schokoladenmasse auf den Kuchen streichen, gut kühlen und mit Schokoladenspänen bestreuen.

Für die glasierten Kirschen den Zucker bernsteinfarben karamellisieren lassen. Dann mit Portwein und Kirschsaff ablöschen, Zitronensaft hinzugeben und auf 100 ml einkochen.

Die Kirschen halbieren, entsteinen und mit der ausgekühlten Glasur vermengen.

Jedes Kuchenstück mit einigen Kirschen und etwas Sirup anrichten.