

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Schoko-Schock Kuchen mit Kardamom-Obers

Köchin: Parvin Razavi

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Kuchen

- 200 g Kristallzucker
- 3 Eier
- Salz
- 200 g dunkle Schokolade
- 200 g Butter
- 60 g Mehl (glatt)
- Butter und Mehl für die Form
- 1 Springform (Ø 28 cm)

Für das Obers

- ¼ l Obers
- 1 Msp. Kardamom

Zubereitung

1. Für den Kuchen zuerst die Eier mit dem Kristallzucker und einer Prise Salz in einer Schüssel in der Küchenmaschine schaumig schlagen.
2. Dann die dunkle Schokolade und die Butter in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen und vorsichtig in die Eier-Zucker-Mischung rühren.
3. Anschließend das Mehl in die Kuchenmasse einrühren und die Masse danach in die gebutterte und bemehlte Kuchenform geben. Den flachen Kuchen nun bei 180° C Umluft 18 Minuten im Rohr backen.
4. In der Zwischenzeit das Obers mit dem Kardamom in einer Schüssel in der Küchenmaschine aufschlagen.
5. Zum Schluss den Schoko-Schock Kuchen aus dem Rohr nehmen und mit dem Kardamom-Obers servieren.