

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

Fotocredit: Simeon Baker



Flüssiger Schokokuchen mit Chili und Pfirsichsalat

Zutaten

(4 Personen)

Für den Schokokuchen

- 125 g 70 % Schokolade
- 90 g Butter
- 30 g glattes Mehl
- 4 Eier
- 55 g Zucker
- etwas Chiliöl

Für den Salat

- 2 eingelegte Nektarinen
- 2 eingelegte Saturnpfirsiche
- ¼ L Pfirsichsaft
- Maisstärke

Für die Garnitur:

- etwas Bachminze
- Staubzucker

Zubereitung

Schokokuchen:

Die Schokolade mit der Butter über Wasserdampf schmelzen lassen, bis maximal 32 °C. Das gesiebte Mehl in die Masse einarbeiten. Die Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine aufschlagen, bis sie steif sind und unter die Schokomasse heben. In ein Küchengeschirr mit einem Deckel füllen und für 10 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. In einen Spritzsack füllen und in runde, mit Backpapier ausgekleidete Formen mit ca. 8cm Durchmesser, 3cm hoch einfüllen. Ein paar Tropfen Chiliöl (3-4 Tropfen jeweils) auf den Schokokuchen verteilen. Im Heißluftofen bei 220°C für 8 Min. backen. Der Kuchen muss innen noch flüssig sein. Den Ring herunterziehen.

Salat:

Eingelegte Nektarinen und Pfirsich in dünne Filets schneiden. Spalten in den mit Maisstärke etwas verdickten Pfirsichsaft geben.

Anrichten:

In einem tiefen Teller den Salat platzieren, darauf den Schokokuchen geben und mit Staubzucker und Minze garnieren.