

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

Fotocredit: Simeon Baker



Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Rhabarber Ragout

Koch: Johann Schmuck

Zutaten

(4 Personen)

Für den Kuchen

- 250 g Butter
- 250 g dunkle Schokolade
- 50 g Kristallzucker
- 7 Eier
- 1 feuerfeste Form

Für das Ragout

- 1 Stange Rhabarber
- 3 EL Kristallzucker
- 200 ml Apfelsaft
- 3 EL Himbeersirup

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

- 1.** Für den Schokoladenkuchen die Butter mit der Schokolade in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen. In einer weiteren Schüssel die Eier und den Kristallzucker ebenfalls über Wasserdampf mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
- 2.** Anschließend die Ei-Zucker-Masse mit der Butter-Schokoladen-Mischung vermengen. Die Masse nun in eine mit Backpapier ausgelegte, feuerfeste Form gießen und bei 180° C Ober-Unterhitze etwa 13-15 Minuten backen. Danach herausnehmen.
- 3.** Für das Rhabarber Ragout mit einem Messer die Fäden vom Rhabarber abziehen. Dann den Rhabarber in kleine Würfel schneiden und diese mit dem Kristallzucker in einer Pfanne anschwitzen. Nun mit dem Apfelsaft und dem Himbeersirup aufgießen und das Ragout 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.
- 4.** Zum Schluss den glutenfreien Schokoladenkuchen in Stücke portionieren, je auf einem Dessertteller anrichten, das Rhabarber Ragout darüber geben und den Kuchen mit Staubzucker bestreuen.