

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Sauerrahm-Espuma und marinierten Beeren

Koch: Bernd Konrath

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Schokoladenkuchen:

125 g Milkschokolade
125 g Zartbitterschokolade
100 g Kristallzucker
3 Eier
2 Eidotter
250 g Butter
90 g Mehl (glatt)
8 kleine Dariolförmchen
Butter zum Ausfetten
Kristallzucker zum Ausstreuen

Für das Sauerrahm-Espuma:

300 ml Sauerrahm
200 ml Obers
80 g Staubzucker
1 Siphon-Flasche & 1 Patrone

Quelle: ORF extra

Für die Marinierten Beeren:

1 Tasse Erdbeeren
1 Tasse Himbeeren
1 Tasse Heidelbeeren
6cl Himbeer-Brand
3 EL Staubzucker
Vanillezucker
4 Zweige frische Minze

Für die Garnitur:

Staubzucker

Zubereitung

1. Zuerst das Rohr auf 200° C Umluft vorheizen.
2. Für den Schokoladenkuchen die beiden Schokolade-Sorten und den Kristallzucker in eine Schüssel geben und über Wasserdampf schmelzen lassen. Dann die Schüssel vom Herd nehmen und die Eier, die Eidotter und die Butter mit einem Schneebesen unterrühren. Am Ende das Mehl vorsichtig einrühren und die Masse in die ausgefetteten, gezuckerten Dariolförmchen füllen.
3. Dann die Dariolförmchen ins Rohr stellen und die kleinen Schokoladenkuchen bei 200° C Umluft zirka 10 Minuten backen.
4. Für den Sauerrahm-Espuma den Sauerrahm, das Obers und den Staubzucker in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren, sodass keine Klumpen mehr vorhanden sind. Die Masse in eine Siphon-Flasche füllen, diese mit einer Patrone versehen und 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Für die marinierten Beeren die Erdbeeren, die Himbeeren und die Heidelbeeren waschen. Die Erdbeeren vom Grün befreien und vierteln. Dann alle Beeren in eine große Schüssel geben und die frische Minze in feine Streifen schneiden und dazugeben. Die Beeren mit dem Staubzucker, dem Himbeer-Brand und etwas Vanillezucker abschmecken und kaltstellen.
6. Zum Schluss die Dariolförmchen aus dem Rohr nehmen und die kleinen Schokoladenkuchen herausstürzen. Die marinierten Beeren in einem tiefen Teller anrichten, je einen (oder zwei) Schokoladenkuchen daraufsetzen und den Sauerrahm-Espuma rundherum aufdressieren. Das Dessert mit Staubzucker garnieren.

