

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Richard Rauch

### Flüssiger Schokoladekuchen mit marinierten Himbeeren

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Schokokuchen

- 100 g weiche Butter,
- 190 g Bitter-Kuvertüre (70 %)
- 3 Eier
- 100 g Staubzucker
- 50 g glattes Mehl
- eine Prise Salz
- 10 Schokopralinen  
(oder Schokoladenstücke)

Für die Förmchen

- etwas Butter zum Ausbuttern
- geriebene Mandeln zum Ausstreuen

Für die marinierten Himbeeren

- 250 g frische Himbeeren
- Staubzucker nach Belieben
- 1 Zitrone (Saft)
- ein Schuss Himbeerschnaps (für Kinder alternativ Orangensaft)

Für die Garnitur

- frische Minzblätter
- etwas Staubzucker

### Zubereitung

**1.** Für den flüssigen Schokoladekuchen zuerst die Butter und die Kuvertüre über Wasserdampf schmelzen. Dann die Schüssel vom Herd nehmen den gesiebten Staubzucker, das Mehl, eine Prise Salz und die Eier mit einem Kochlöffel einrühren.

**2.** Die Masse in die ausgebutterten, mit geriebenen Mandeln ausgestreuten Förmchen füllen und je eine Praline (oder ein Stück Schokolade) hineindrücken. Dann - wenn möglich - 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

**3.** Die Kuchenmasse für 7-8 Minuten bei 180° C Umluft im Rohr backen. Die Kuchen sollten dann innen noch flüssig sein. Danach sehr vorsichtig stürzen.

**Tipp:** Vor dem Stürzen mit einem Messer an der Innenseite der Förmchen rundherum schneiden, dass die Küchlein nicht kleben bleiben.

**4.** Für die marinierten Himbeeren etwa 1/3 von den Himbeeren mit der Gabel zerdrücken, den Rest dazu mischen und mit dem Schnaps, etwas Zitronensaft, und dem Staubzucker je nach Geschmack vermengen und gut durchrühren.

**5.** Zum Schluss ein Törtchen mittig auf einem flachen Teller anrichten, die marinierten Himbeeren rundherum dazugeben und mit Staubzucker und einem frischen Minzblatt garnieren.