Rezept

Auberginen-Schoko-Cake

Ein Rezept von Auberginen-Schoko-Cake, am 27.04.2024

Zutaten

1	Aubergine (ca. 350 g)
	Öl für die Form
70 g	Orangeat (im Stück)
1	Bourbon-Vanilleschote
1/2 TL	Ceylonzimt
1/2 TL	gemahlener Kardamom
200 g	gemahlene Mandeln
	Salz
2 EL	Rapsöl
200 g	dunkle Schokolade (mind. 60 % Kakaogehalt)
4	Eier (M)
150 g	Zucker
1/2 TL	gemahlener Piment
1/2 TL	frisch geriebene Muskatnuss
20 g	schwach enthölter Kakao

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 - 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, schälen und klein würfeln. das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aberginen darin bei mittlerer Hitze 8 - 10 Min. unter Rühren braten.

2. Die Schokolade in Stückchen brechen und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Das Orangeat sehr klein würfeln. Die Eier trennen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit dem Zucker und den anderen Gewürzen mischen.

3. Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Eigelbe und den Würz-Zucker cremig hell aufschlagen. Die Auberginen dazugeben und alles fein pürieren, dann die Schokolade einrühren. Mandeln und Kakao verrühren und mit dem Orangeat untermischen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben.

4. Eine Springform (24 cm Ø) mit etwas Öl ausstreichen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, zum Schluss evtl. locker mit Alufolie abdecken. Dazu passt mit Zimt aromatisierte Sahne.