

Rezept

Französischer Schokoladenkuchen

Ein Rezept von Französischer Schokoladenkuchen, am 17.04.2024

Zutaten

200 g gute Zartbitterkuvertüre	200 g weiche Butter + Butter für die Form
4 Eier	90 g Zucker
1 Prise Salz	200 g Himbeeren
200 g Crème fraîche	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12-16 Stück (Pie- oder Pizzaform aus Metall, mit schrägem Rand, 26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel
Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Kuvertüre klein hacken und mit der Butter in eine Metallschüssel geben. Einen Topf halbvoll mit heißem Wasser füllen und zum Sieden bringen. Die Schüssel auf den Topf setzen, sodass Kuvertüre und Butter langsam über dem Dampf schmelzen.
2. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Ein tiefes Backblech auf Mitte einschieben und gut 1-2 cm hoch mit Wasser füllen. Backpapier in der Größe des Bodens der Pie- oder Pizzaform ausschneiden. Die Form bis an den Rand hoch gut buttern und das Backpapier einlegen.
3. Die Butter und die Kuvertüre zu einer glatten Masse verrühren. Dann neben den Herd stellen, damit sie Handwärme erreicht und sich so am besten mit der Eiermasse vermischen lässt.
4. Die Eier und 60 g Zucker samt dem Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts dickschaumig und hellcremig schlagen. Die handwarme Schokobutter wird nun mit einem Kochlöffel behutsam unter den Eierschaum gezogen – lieber noch ein paar Schlieren lassen, statt die ganze Luft rauszurühren. Aber Achtung: Die Schokolade setzt sich gerne am Boden ab, also mit dem Kochlöffel bis ganz nach unten gehen.
5. Die Schokomasse in die vorbereitete Form gießen und diese leicht rütteln, sodass alles glatt ist. Die Form in das Wasser im Blech stellen und die Masse im Ofen (Umluft 140 °C) 1 1/4 Stunden backen, bis die Oberfläche fest ist und nur noch leicht nachgibt.
6. Den Kuchen aus dem Ofen holen, 10 Minuten ruhen lassen. Dann den Rand leicht lösen, eine Tortenplatte auflegen und den Kuchen damit umdrehen. Die Form abheben und das Papier vom Kuchen abziehen. Den französischen Schokoladenkuchen noch mindestens 45 Minuten stehen lassen. Die Himbeeren möglichst nicht waschen, nur entstielen, mit übrigem Zucker mischen und zum Saftziehen sich selbst überlassen. Crème fraîche in eine Schale geben, kühlen.
7. Der Schokoladenkuchen schmeckt lauwarm und frisch sehr gut, aber auch kompakt und satt ist er in den nächsten Tagen noch ein Hochgenuss. In jedem Fall mit Himbeeren und Crème fraîche krönen.