

Schokoladenkuchen von Marie-Claude Gracia

480

Typ: Nachspeise

Quelle: Wells: Bistro-Küche, S. 231

Bemerkungen: Meiner Meinung nach kann man für Schokoladenkuchen nie genug Rezepte haben. Diesen hier mag ich besonders gern, weil er einfach, saftig und nicht zu süß ist. Das Rezept stammt von Marie-Claude Gracia vom »La Belle Gasconne« in Poudenas in Südwestfrankreich. Er gehört zu jenen Kuchen, die man fast mit verbundenen Augen machen könnte, so einfach ist seine Zubereitung.

Zutaten: Ergibt 8-12 Stücke:

360 g gute Zartbitter-Schokolade, in kleine Stücke gebrochen
150 g Butter
160 g Kristallzucker
5 große Eier
Eiweiß und Eigelb getrennt
45 g Mehl
etwa 2 TL Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezept: Den Ofen auf 175° C vorheizen. Eine Springform oder eine tiefe, beschichtete Kuchenform von 24 cm Durchmesser einbuttern. Schokolade, Butter und Kristallzucker in einer Schüssel im Wasserbad über leise köchelndem Wasser schmelzen. Bei Mittelhitze gründlich verrühren. Die Mischung beiseite stellen und abkühlen lassen. Die Eigelbe und dann das Mehl unterrühren.

Das Eiweiß in einer großen Schüssel sehr steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees zum Teig geben und gründlich unterrühren. Den restlichen Eischnee langsam und sorgfältig unterheben. Den Teig nicht zu sehr durchrühren, damit er nicht zusammenfällt. Es dürfen aber keine weißen Streifen mehr zu sehen sein.

Den Teig in die Form geben und den Kuchen 35-40 Minuten backen, bis er fest, aber noch elastisch ist. Den Kuchen in der Form einige Stunden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, erst dann herausnehmen. Er wird traditionell nicht mit Puderzucker bestäubt, es sieht aber hübscher aus. Dazu reicht man ein Glas Sherry, einen süßen Sauternes oder Banyuls.