

## Gâteau au Chocolat

2006-12-05 22:50:37

Dieses Konzentrat aus Zartbitter-Schokolade und Mandeln ist die pure Sünde. Am besten schmeckt der Gâteau au Chocolat, wenn der Teig saftig weich und nur 1,5 bis max. 2 cm hoch ist. Mit Puderzucker bestäubt und von einer Portion Schlagsahne begleitet das perfekte Dessert zum französischen Menü.



für 1 Kuchen (26 cm Durchmesser):

125 g Butter sowie etwas Butter zum Einfetten der Form  
125 g Zartbitter-Schokolade (Kuvertüre bester Qualität)  
100 g blanchierte Mandeln (gemahlen)  
4 Eier  
125 g Zucker  
1 EL Speisestärke  
Puderzucker zum Bestäuben

1| 125 Butter im Wasserbad weich, aber nicht ganz flüssig werden lassen, gut umrühren. Schokolade ebenfalls im Wasserbad schmelzen.

2| Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, die gemahlene Mandeln unterheben.

3| Die weiche Butter und die Schokolade unter den Teig rühren. Eiweiß sehr steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Zuletzt die Speisestärke in den Teig sieben und nochmals vorsichtig durchmischen. Den Teig in eine mit Butter gefettete Springform von 26 cm Durchmesser füllen.

4| Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig, wenn beim Einstechen mit einem breiten Messer kein Teig an der Klinge hängen bleibt.

5| Kuchen aus der Form nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Kühl und luftdicht verschlossen aufbewahren, damit der Kuchen feucht bleibt. Vor dem Servieren eventuell nochmals leicht mit Puderzucker bestäuben.