



## SCHOKOLADENFONDANTKUCHEN

200 g Valrhona Schokolade  
200 g Butter (Zimmertemperatur)  
250 g feiner Zucker  
1 EL Mehl Typ 550  
5 leicht aufgeschlagene Eier  
etwas Kakaopulver

Den Ofen auf 160 ° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine 22 cm breite Kuchenform mit weicher Butter ausstreichen und mehlieren.

Die Schokolade in einer Schüssel auf einem Wasserbad schmelzen. Butter hinzufügen, schmelzen und unterrühren.

Den Zucker, dann das Mehl und die leicht geschlagenen Eier hinzufügen und unterheben.

Die Kuchenmasse in die Kuchenform eingeben und im heißen Ofen etwa 20 bis 25 Minuten lang bei 160 ° C backen

Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, aus der Kuchenform stürzen und auf einem Gitter absetzen und mit Kakaopulver bestreuen.

Den Kuchen in dünnen Scheiben schneiden und auf Teller platzieren.

Mit Obst, Vanille Eis, geschlagene Sahne oder Creme double servieren.

