



Gateau au Chocolat

dickkuechen.de

Zutaten (für 4 Personen)

- 10 Eier
- 400 g Schokolade
- 150 g Mehl
- 200 g Zucker
- 400 g Butter

Zubereitung

Schokolade und Butter schmelzen, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Eischnee schlagen. Schokolade mit der Butter-Eigelbmasse vermengen und den Eischnee unterheben.

Mindestens 6 Std. im Kühlschrank aufbewahren. In Förmchen füllen und sofort bei 220 Grad ca. 5 bis 8 Min. grillen.

5 Min. abkühlen lassen, sodass der Kern noch flüssig bleibt.

Anmerkung:

Hierfür werden klassische Förmchen verwendet, damit der Kuchen innen noch flüssig bleibt.

Rezept-Info

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Hilfsmittel: 6 - 8 Soufflé-Formen, Rührgerät

Grillzeit: ca. 8 Minuten

Grillmethode: Grillzeit indirekt