

Moelleux au chocolat
„Reine de Saba“



Schoko-Dessertkuchen
„Königin von Saba“

Pour 8 personnes

300 g de chocolat noir
125 g de beurre + 20 g pour le moule
125 g sucre glace
5 œufs
3 c. à s. de cacao amer
boules mimosa etc. pour le déco

Für 8 Personen

300 g dunkle Schokolade
125 g Butter + 20 g für die Form
125 g Puderzucker
5 Eier
3 EL bitteres Kakaopuder
Zucker- oder Goldperlen etc. für die Deko

Préchauffez le four à th 6 (180°C) et beurrez un moule à manqué.
Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
Mettez les jaunes dans un saladier avec le sucre glace et travaillez le mélange au fouet électrique jusqu'à ce qu'il blanchisse.
Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre. Quand le mélange est liquid, battez-le à l'aide d'une spatule, puis ajoutez, toujours en battant, la préparation jaunes/sucre.
Montez les blancs en neige ferme, et incorporez-les délicatement au mélange précédent. Versez dans le moule et enfournez pour 30 mn.
Vérifiez la cuisson du gâteau qui doit rester très moelleux. Laissez tiédir avant de le **démouler**, puis laissez refroidir.
Au moment de server, **saupoudrez** le gateau de cacao, décorez des boules mimosa etc...
Servez avec de Chantilly

Heizen Sie den Backofen auf 180°C **vor** und streichen Sie eine Springform mit Butter aus.
Trennen Sie die Eier. **Geben Sie die Eigelbe** mit dem Puderzucker in eine Schüssel und schlagen Sie die Masse mit dem Schneebesen des Handrührers bis sie weißlich wird.
Brechen Sie die Schokolade in Stücke und schmelzen Sie sie mit der Butter über einem Wasserbad. Wenn die Masse flüssig ist, schlagen Sie sie ständig, während Sie die Eigelb-Zucker-Masse zugeben.
Schlagen Sie die Eiweiße zu festem Schnee **auf** und ziehen Sie sie darunter. Gießen Sie alles in die Form und geben sie in den Backofen für 30 Min.
Kontrollieren Sie den Backvorgang, der Teig muss sehr weich bleiben. In der Form abkühlen lassen, erst dann **aus der Form nehmen** und kalt werden lassen. Direkt vor dem Servieren mit dem Kakaopulver **bestreuen** und dekorieren...
Geschlagene Sahne dazu reichen.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

