



Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Anis und Ingwer-Rahm

Ein warmer Schokoladenkuchen ist die perfekte Nachmittagsverführung. Ein Stück Schokolade zum Tee oder Kaffee ist jeweils Tanja Grandits Rettung aus dem energetischen Tief zwischen Mittag und Abend. Und wenn die Schokolade ein Kuchen geworden ist, schmeckt sie natürlich noch besser.

Für eine rechteckige Form von 20 x 20 cm oder eine Springform von 24 cm Durchmesser

Zutaten

Kuchen

- 200 g dunkle Schokolade (70 %), gehackt
- 150 g Butter
- 150 g brauner Zucker
- 4 Eier, getrennt
- 2 EL Mehl
- 1/2 TL Anis, gemahlen
- 1 Prise Salz

Ingwer-Rahm

- 50 g Ingwer, fein geschnitten
- 100 ml Wasser
- 80 g brauner Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 300 g Mascarpone 150 ml Rahm (Sahne)

Zubereitung

1. Für den Kuchen Schokolade, Butter und 50 g des Zuckers in einer Schüssel über einem heissen Wasserbad verrühren. Die Eigelbe, das Mehl und den Anis nacheinander unter die flüssige Schokoladenmischung rühren. Vom Wasserbad nehmen.
2. Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Dabei die restlichen 100 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Schokoladenmasse heben.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und im Ofen bei 160 Grad Heissluft 35 Minuten backen.
4. Für den Ingwer-Rahm Ingwer, Wasser, Zucker und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen und durch ein feines Sieb passieren.
5. Den Ingwersirup mit dem Mascarpone und dem Rahm aufschlagen.

Aus dem Buch: «Tanja Vegetarisch» AT Verlag
Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>