

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern von Aurélie Bastian

Zu Gast: Aurélie Bastian

Dieses Rezept haben wir bei der wunderbaren Aurélie Bastian von „Französisch kochen“ entdeckt. Und zwar in Aurélies neuem Buch „Aurélie Bastian backt“. Aurélie sagt: „Das ist ein Dessert mit WOW-Effekt!“

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 2 Portionen

Zutaten

100 g Schokolade

35 g Butter

2 Eier (M)

30 g Zucker

25 g Mehl (Type 405)

Ihr braucht außerdem zwei Servierringe

Zubereitung

1. Schokolade und Butter schmelzen, rühren und leicht abkühlen lassen.
2. Eier und Zucker aufschlagen, bis die Masse schaumig wird. Mehl hinzugeben und kurz unterrühren. Schokoladenmischung einrühren.
3. Die Servierringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Den Kuchenteig in die Servierringe füllen und bei 200°C Umluft für 7-8 Minuten backen.
4. Die Schokoladenkuchen für 2 Minuten abkühlen lassen, auf Tellern platzieren und vorsichtig die Servierringe entfernen.