



Schokoladenkuchen mit salziger Butter

Desserts, KSW 19.04.2013

vorbereitung 60 · **portionen** 8 · **schwierigkeitsgrad** Leicht · **quelle** KSW Rezepte Service

ZUTATEN

250g dunkle Schoggi

150g salzige Butter

100g normale Butter

250g Zucker

4 Eier

1 El Mehl

evtl. Crème fraîche

SAUERRAHMCLACE

500g Sauerrahm

2 El Milchpulver

100g Puderzucker

Saft von Zitrone

ZUBEREITUNG

Die Schokolade im Waserbad schmelzen. Die salzige und die normale Butter mit einem Holzlöffel nach und nach in die Schoggi einrühren bis eine gleichmässige glatte Masse entsteht. Eigelb und Zucker in einer Schüssel hell schlagen, die Schokolade-Butter-Masse dazu fügen.

Das gesiebte Mehl mit dem Schwingerbesen sorgfältig einarbeiten. Jetzt das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und daruntermischen.

Eine Ringform ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen, die Kuchenmasse in die Form füllen und 20–30 Minuten backen. Falls der salzige Kuchen besonders schmeckt, das nächste Mal nur salzige Butter beifügen. Lauwarm und mit Crème fraîche schmeckt der Kuchen am besten.

SAUERRAHMCLACE

Zubereitung: 60 Min

Sämtliche Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. 30 Minuten stehen lassen und etwas quellen lassen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren lassen.