

Mousse au chocolat Kuchen – zartschmelzend und sooo schokoladig

Zubereitung: 20 min

Backzeit: 45 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 5 min

Zutaten für eine 28 cm Springform:

5 Eier (Kl. M), zimmerwarm

100 g Zucker

eine großzügige Prise gemahlene Vanille

300 g Sahne, kalte

250 g Zartbitterschokolade

100 ml Milch

35 g Kakaopulver

Für die Deko:

Puderzucker

evtl. ein paar Beeren

Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesem

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier einspannen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Anschließend 20 g Zucker unter Rühren langsam einrieseln lassen und etwa 3 min weiterschlagen bis eine cremig glänzende Masse entsteht. In einer anderen Schüssel die kalte Sahne steif schlagen. In einer großen Rührschüssel die Eigelbe zusammen mit den restlichen 80 g Zucker und der Vanille etwa 5 bis 6 min weißcremig aufschlagen.

Die Schokolade klein hacken oder in Stücke brechen. Zusammen mit der Milch kurz in der Mikrowelle (oder über einem Wasserbad) schmelzen und anschließend verrühren. Das Kakaopulver mit einem Schneebesem unterrühren. Die Schokoladenmasse ganz langsam unter die Eigelbcreme rühren. Nun die geschlagene Sahne unterheben und danach vorsichtig den Eischnee unterheben. Den Teig in die Springform füllen, etwas glatt streichen und etwa 45 min backen.

Nach dem Backen, den Backofen ausschalten und ein Holzlöffel in die Ofentür klemmen, sodass nur ein kleiner Spalt geöffnet ist. Den Kuchen darin nun etwa 30 min abkühlen lassen. Währenddessen wird der Kuchen etwas in sich zusammen fallen und es können auch kleine Risse entstehen. Das gehört sich aber so und ist nicht weiter schlimm. Er wird trotzdem richtig luftig schmecken. ;-)

Den Kuchen anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Den Springformrand lösen und den Kuchen bis zum Verzehr kalt stellen. Vor dem Servieren noch mit etwas Puderzucker bestäuben und evtl. mit ein paar Beeren verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥