

BROMBEER SCHOKOLADENKUCHEN



Zutaten:

- 150 g schwarze Schokolade
- 100 g Margarine
- 3 Eier
- 125 g Zucker
- 2 EL Orangensaft
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Maisstärke

Glasur/Garnitur:

- 100 g Brombeeren

Zubereitung:

- Schokolade und Margarine bei kleiner Hitze schmelzen
- Eier trennen
- Eigelb, Zucker und Orangensaft darunter rühren
- Eiweiss zu Schnee schlagen
- Mandeln und Maisstärke mischen und unter den Eischnee heben
- Schokoladenmasse unter den Eischnee heben
- Teig in die Silikonform füllen

Für 15 Minuten auf hoher Stufe backen und anschliessend 50 Minuten fertig backen. Stäbchenprobe.

Glasur/Garnitur:

- Mit Brombeeren verzieren

