

Schokoladenkuchen mit Beerencocktail und Sauerrahm

Rezept-Info:

Personenzahl: 6-8
Menü: Dessert
Zubereitungszeit: 90 Minuten inkl. Backzeit
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

125 g	Amaretti-Kekse	550 g	gemischte Johannisbeeren oder gemischte Beeren
250 g	gehackte bittere Schokolade	100 g	Puderzucker
125 g	Butter	150 g	saure Sahne
4	Eier	325 g	Mascarpone
125 g	Zucker	70 g	Zucker
7-8 El	Grappa (ersatzweise Traubensaft)		Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Amaretti zerbröseln. Schokolade und Butter im Wasserbad oder Dampfgarer schmelzen. Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Eiweiß schnittfest schlagen. Schokoladenbutter unter die Eigelbmasse ziehen, Amaretti-Brösel zufügen und den Eischnee unterheben. Dampfbackofen auf 200°C und Feuchtestufe 30% vorheizen. Eine geschlossenen Gareinsatz mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Teigoberfläche glätten. Im vorgeheizten Dampfbackofen etwa 20-25 Minuten backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Danach mit Grappa oder Saft tränken. Beeren waschen, verlesen und gut abgetropft mit Puderzucker vermischen. Für die Crème alle Zutaten verrühren, den Kuchen üppig damit bestreichen. Mit Beeren belegen.