

Rosmarie's

Fondant au chocolat

Zutaten:

- 200 g dunkle Schokolade
- 200 g Butter
- 5 Eigelb
- 200 g Zucker
- 1 dl Cognac
- 2 EL Mehl
- 5 Eiweiss,
halbsteif geschlagen

(für 4 Personen)

Zubereitung:

Die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen, gut durchrühren und vom Wasserbad nehmen. Eigelb und Zucker schaumig rühren und dazumischen. Den Cognac begeben, das darüber gesiebte Mehl unterheben und am Schluss das Eiweiss unterziehen. Die Masse in die mit Backpapier belegte und gebutterte Springform (24 cm Durchmesser) füllen und etwa 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 160°backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Es ist normal, dass der Kuchen wieder leicht zusammenfällt; er soll nicht luftig sein.