

Weihnachtsdessert (für 6 Portionen)

Mein Lieblingsschokokuchen

- 2 Stück Eier
- 100 g Kochschokolade
- 60 g Butter
- 35 g Zucker
- 35 g Haselnüsse



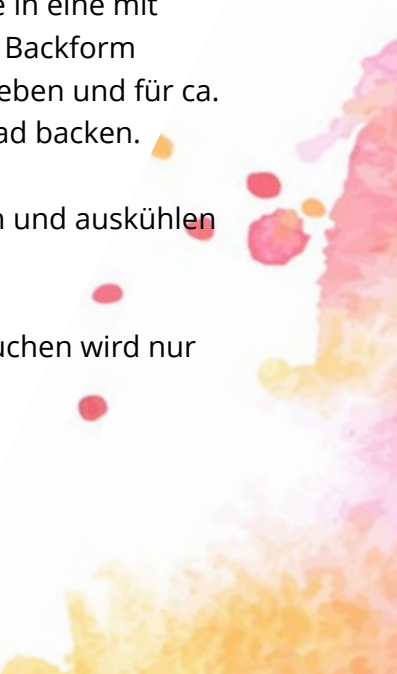
Butter und Schokolade in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und gut vermengen. Die Eidotter unterrühren.

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

Zum Schluss noch die Haselnüsse unterheben. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (24cm Durchmesser) geben und für ca. 30 Minuten bei 180 Grad backen.

Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Nicht wundern - der Kuchen wird nur etwa 2cm hoch.





Schokoladencreme

- 100 g Weiße Schokolade
- 1 Packung Vanille Qimiq zimmerwarm (wenn nicht vorhanden durch 250g Schlagsahne, 2 Pkg Vanillezucker und 2 Blätter Gelatine ersetzen)
- 125 g Eierlikör selbstgemacht oder gekauft
- 250 g Schlagsahne kalt

Zum Servieren:

- Schlagsahne
- Weichseln
- Schokolade (gerieben)

Weiße Schokolade grob hacken zusammen mit dem Eierlikör über dem Wasserbad (oder in einer Küchenmaschine mit Kochfunktion bei 50°C) schmelzen.

Die Masse für einige Minuten abkühlen lassen.

Währenddessen die Sahne ganz steif aufschlagen. Zum schluss das Qimiq hinzugeben und kurz mitschlagen - bis sich alle Klumpen aufgelöst haben.

Etwas von der Sahne unter die Schoko-Eierlikörmasse mischen (Wärmeausgleich).

Danach alles unter die Sahne heben.

Anrichten

Den Schokokuchen in grobe Stücke teilen und in 6 kleine Gläsern streuen.

Die Eierlikör Creme auf 6 Dessert-Gläser verteilen.

Für einige Stunden oder besser über Nacht in den Kühlschrank geben.

Nach Belieben mit Sahne, Weichseln und geriebener Schokolade servieren.