



REZEPT

SCHOKOLADENKUCHEN & PEKANÜSSE



1H

SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Schokolade und Butter im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Pekanüsse hinzugeben;
- Eier trennen. Eigelb solange mit Zucker verrühren, bis sich eine helle, cremige Masse ergibt. Mehl mit Backpulver vermischen und unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Danach die Mischung aus Schokolade, Butter und Pekanüssen hinzufügen.
- Aus den Eiweiß Eischnee herstellen und nach und nach unterheben. Tortenform einfetten. Teig hineingeben und gleichmäßig verstreichen
- Für 40 min in den Ofen schieben. Nach der Hälfte der Backzeit den Kuchen mit Backpapier bedecken, damit er nicht zu braun wird.
- Den Kuchen aus der Form holen, wenn er kalt ist. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



EINKAUFLISTE

ZUTATEN

.....
 180 g schwarze Schokolade
 180g Butter
 180 g Zucker
 100 g Mehl
 70 g Pekanüsse
 1/2 Päckchen Backpulver
 6 Eier
 Puderzucker zur Deko (fakultativ)

Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

