

Schokokuchen mit flüssigem Kern



Man sagt: Schokolade macht glücklich! Deshalb empfehlen wir für den Valentinstag einen cremigen Schokokuchen mit flüssigem Kern.



Zutaten Zubereitung

8 Küchlein

Flüssiger Schokokuchen

Schokoladenkuchen

200 g dunkle Kuvertüre

200 g Butter

140 g Mehl

160 g Zucker

8 Stk Eier

Himbeersauce

250 g Himbeeren tiefgekühlt

4 EL frisch gepresster Zitronensaft

3 EL Puderzucker

6 Stk frische Himbeeren

Für den Schokokuchen:

1. Butter und Kuvertüre schmelzen, Amaretto hinzufügen.
2. Eier und Zucker schaumig schlagen.
3. Schokoladenmasse hinzufügen und Masse unterheben.
4. Teig in gebutterte Förmchen geben, 7-8 Minuten bei 170°C backen und vorsichtig aus der Form lösen.

Für die Himbeersauce

1. Alle Zutaten pürieren. Küchlein mit Puderzucker bestreuen und mit der Himbeersauce servieren.