

Feuchter Schokoladekuchen für 12-14 Portionen

**200 g Edelbitterschokolade
200 g Butter
2 ganze Eier
6 Eigelb
150 g Zucker (1)
200 g gemahlene geschälte Mandeln
60 g Kakaopulver
1 Teelöffel Vanillepaste oder 3 Teelöffel Vanilleextrakt
4 Eiweiss
50 g Zucker (2)
1 Prise Salz**

Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier belegen und den Rand aufsetzen. Backpapier und Rand der Form buttern. Kühl stellen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Schokolade zerbröckeln und in eine Schüssel geben. Die Butter in Flocken dazuschneiden. Über einem heissen Wasserbad schmelzen. Glatt rühren und etwas abkühlen lassen.

Ganze Eier, Eigelb und 150 g Zucker (1) zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Die Mandeln und das Kakaopulver unterziehen. Dann die Schokoladencreme und die Vanillepaste oder Extrakt untermischen.

Die Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dann Löffelweise Zucker (2) beifügen und so lange weiterschlagen, bis eine glänzende Masse entstanden ist. Sorgfältig mit dem Schwingbesen unter die Schokoladenmasse mischen. In die vorbereitete Form geben.

Den Schokoladenkuchen im 160 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten backen; er innen noch fast roh sein, ähnlich wie bei einem Praliné. In der Form abkühlen lassen.

Vor dem Servieren den Kuchen nach Belieben mit Kakaopulver oder Puderzucker bestäuben.