

FRANKREICH

Lava Cake

Dauer **30min**Portionsgröße **4 Personen**

Zutaten & Gewürze

- 120g Zartbitterschokolade
- 80g Butter
- 20g Mehl
- 20g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 2 Ei
- Prise Salz

Tips

- Meine Dekoration:
Puderzucker, Minzblatt und Orangenschnitt.
- Zusätzliche Aromen für die Teigmasse:
Zitronen-/Orangen-Abrieb,
Schuss Rum/Cognac,
Zerkleinerte Schokostückchen oder
zerkleinerte Nüsse

Zubereitung

1. Den Ofen auf 210°C Umluft (230°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Backförmchen innen mit Butter bestreichen und anschließend die gebutterte Fläche mit Mehl bedecken. Überschüssiges Mehl abschütteln.
3. Schokolade zerkleinern und zusammen mit der Butter in eine Metall/Glas-Schüssel geben.
4. Schüssel über einen Topf mit kochendem Wasserdampf legen (Wasserdampfbad) und Butter und Schokolade so zum schmelzen bringen.
5. In einer separaten Schüssel Ei, Eigelb Zucker und Salz mit einem Schneebesen oder Rührer gut verrühren.
6. Schrittweise nun in die Eimasse die flüssige Schokolade zugeben und diese untermischen.
7. Nun das Mehl durch ein Sieb in die Schüssel zugeben und dabei konstant rühren, damit sich keine Klümpchen bilden.
8. Teigmasse in die Backförmchen geben und in Ofen schieben und für 6-8min backen.
9. Nach dem herausnehmen für eine Minute abkühlen lassen. Anschließend auf ein Teller kippen und nochmals 10 Sekunden warten.
10. Backförmchen entfernen und nach belieben dekorieren.