



Der WELTBESTE Schoko Kuchen (Elephant)

(für mich zumindest)

Zutaten:

- 125 g Butter
- 250 g Staubzucker
- 125 g geriebene Haselnüsse
- 6 Eier
- 250 g dunkle Kuvertüre 54 % Kakao

Zubereitung:

Ganz wichtig ist erst mal, das alle Zutaten Zimmertemperatur haben!

Zuerst schmelzt ihr die Kuvertüre und stellen sie zum Auskühlen auf die Seite. Dann schlagt ihr aus 6 Eiweiß, mit einer Prise Salz, einen steifen Schnee den ihr dann kühl stellt.

Die Butter rührt ihr sehr schaumig und gebt nach und nach die Dotter dazu. Anschließend gebt ihr den Staubzucker auf 3 mal dazu und rührt, rührt und rührt. Dann gebt ihr die abgekühlte Schokolade dazu. Zum Schluss hebt ihr die geriebenen Haselnüsse mit dem Eischnee vorsichtig unter.

Das ganze wird in eine Springform mit Durchmesser 28 cm gefüllt und bei 170° 40 Minuten bei Ober und Unterhitze gebacken.

Am allerbesten schmeckt der Kuchen noch warm..... Aber auch kalt ist er einfach ein Hochgenuss!!!

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at