

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Schoko-Expresso-Kuchen

300 g Schokolade
250 g Butter
6 EL heißer Espresso
200 g Zucker
6 Eier
100 g Mehl

Schokolade und Butter vorsichtig schmelzen, Espresso zugeben, unterrühren. Eier trennen. Eischnee aufschlagen. Eigelb mit dem Zucker aufschlagen, bis eine weiße Masse entsteht.

Schoko- und die Eigelbcreme mischen, bis die Masse glatt ist. Mehl darüberstäuben und untermischen. Eischnee mit einem Holzspatel unterheben.

In eine gefettete Form geben, bei 180 °C 20 Minuten backen.

Auf den ausgekühlten Kuchen den Tortenaufleger legen und die Überraschung präsentieren.