

# Grossmutter's Schokoladecake

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

1 Teelöffel Kaffeepulver-Instant  
150 g Zartbitterschokolade  
0.5 dl Wasser  
125 g Butter, weich  
6 Stück Eigelb  
200 g Zucker  
0.5 dl Wasser, sehr heiss  
6 Stück Eiweiss  
50 g Zucker  
50 g Zwieback  
250 g Mandeln, geschält, gemahlen

## Info

Pro Portion

4 g Eiweiss  
16 g Fett  
16 g Kohlenhydrate  
204 kKalorien  
854 kJoule

## ZUBEREITUNG

Ergibt 20-24 Stück

1. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Eine grosse, etwa 30 cm lange Cakeform ausbuttern und mit etwas Mehl bestäuben. Kühl stellen.
2. Die Schokolade mit einem grossen Messer grob hacken. Mit dem Wasser (1) und dem Instant-Kaffee in eine kleine Pfanne geben und auf kleinstem Feuer langsam schmelzen, dann leicht abkühlen lassen.
3. Inzwischen die weiche Butter mit Eigelb, Zucker (1) und heissem Wasser (2) so lange schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Masse weisslich geworden ist. Die geschmolzene Schokolade unterrühren.
4. Die Eiweiss halb steif schlagen. Dann die 2. Portion Zucker (2) löffelweise unter Weiterrühren beifügen und alles noch so lange weiterschlagen, bis eine glänzende, feinporige, feste Masse entstanden ist.
5. Den Zwieback im Cutter oder an einer Raffel fein reiben. Mit den Mandeln mischen. Abwechselnd mit dem Eischnee unter die Schokoladenmasse ziehen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.
6. Den Schokoladecake im 170 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 60 Minuten backen. Die Nadelprobe machen. Aus dem Ofen nehmen, kurz in der Form stehen lassen, dann zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Tipp: Den Cake mit einer Schokoladenglasur aus dem Beutel überziehen; auf diese Weise bleibt er besonders gut frisch und feucht.