

Rezept

Gateau Berbelle - ein Kuchen als Dessert

Dieser Kuchen macht einfach glücklich, weil er schokoladig ist und gleichzeitig gar nicht so schwer, wie er vielleicht sein könnte. Ein schmales Stück kann man immer noch essen - egal wie schwer das Essen vorher war. Der Gateau Berbelle ist wie ein Stückchen perfekter Schokolade und lässt sich wunderbar vorbereiten.

Vorbereitungszeit: 60 min

Kochzeit: 35 min

Backzeit: 180° C min

Portionen: Springform Ø 18 cm

Schwierigkeitsgrad: leicht

Checkliste

- 3 große Eier (getrennt)
- 140 g Butter
- 120 g Zucker
- 2 1/2 EL Rum - für Erwachsene oder eben Rumaroma
- 1 Tafel Zartbitterschokolade
- 90 g Mehl (gesiebt)
- Eine gute Handvoll Mandelstifte oder gehackte Mandeln

1. Die Eier bitte sorgsam trennen.
2. Eigelb, Zucker und Butter schaumig schlagen und Rum einträufeln lassen.
3. Die Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen lassen und in die Eigelb, Zucker und Buttermischung geben.
4. Anschließend das Mehl einsieben und sorgfältig unterrühren.
5. Das Eiweiß sehr steif schlagen - dazu muss das Gefäß bitte vollkommen fettfrei sein.
6. 2 EL vom Eischnee unter den Teig rühren bis er geschmeidig ist.
7. Danach den restlichen Eischnee untergeben.
8. Nach 15 Minuten Backzeit die Mandelstifte oder gehackten Mandeln auf dem Kuchen verteilen und zu Ende backen.

Nach dem Auskühlen kann man den Kuchen in Alufolie luftdicht einwickeln und an einem kühlen Ort ruhen lassen. So trocknet der Kuchen nicht aus und gleichzeitig wird der Geschmack immer intensiver.



eigenes Rating: