



# Ana´s Schokokuchen

seit Jahren ein Genuss ... jetzt habe wir ihn mit Ana gebacken

---

## Zutaten

Große Springform (24 x 24 cm, 6cm hoch)

360g Butter

360g Dunkle Kuvertüre

10 Eier (Gelb und Weiß je in einer großen Schüssel sammeln)

1 Schuss Orangenlikör (kann man ggf weglassen, wenn man Kinder hat wie wir, die dann rummaulen ;-))

280g Zucker

1 Zahnstocher oder Holzspieß

## Zubereitung

Form mit Butter fetten. Anschl Boden und Seiten mit Mehl gleichmäßig bestäuben.

Ofen auf 170°C Ober/Unter vorheizen.

Schokolade, Butter bei mittlerer Hitze auf dem Herd schmelzen. Ständig rühren, damit die Masse nicht ansetzt.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren (Mixer mittlere Stufe).

Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig rühren (Mixer mittlere Stufe).

Die Schoko-Butter-Masse auf einmal in das schaumige Eiweiß gießen und dann mit dem Mixer verrühren. Anschl die Eigelb-Zucker-Masse angießen und anschl wiederum die Masse verrühren.

An dieser Stelle käme dann der Orangenlikör dazu ,-((

Ca die Hälfte der Masse in die Kuchenform gießen (2-3cm hoch) und ca 30 min im Ofen backen (fertig wenn er nicht mehr am Zahnstocher kleben bleibt).

Restliche Masse solange im Kühlschrank lagern.

Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

Restliche Masse aus dem Kühlschrank holen und angießen. Gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.

Den Kuchen anschl mind 2h im Kühlschrank lagern, damit die obere Hälfte fest wird.

## Servieren:

Kuchen aus dem Kühlschrank holen und kurz bei 170° im Ofen erwärmen.



### Tipps:

- Form: kein Backpapier verwenden, da der Kuchen sonst fest klebt.
- Backtemperatur: es geht auch oberhalb von 170°C, dann wird der Kuchen aber nicht so fluffig.
- Kuchen servieren: vorzugsweise kurz im Backofen erwärmen. MW liefert nicht das gleiche Mundgefühl.
- Kuchen lagern: auch die angeschnittenen Resttorte nicht lange außerhalb des Kühlschranks stehen lassen. Grund: die rohen Eier im oberen Teil und der obere Teil wird an RT schnell wieder flüssig. Der Kuchen droht zu zerfließen.