

GÂTEAU AU CHOCOLAT



ZUTATEN:

10	Eier
400 g	Schokolade
150 g	Mehl
200 g	Zucker
400 g	Butter

Zubereitungszeit: ca. 18 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Hilfsmittel: 6 - 8 Weber Style Soufflé-Formen, Rührgerät

Grillzeit: ca. 8 Minuten

Grillmethode: Indirekt

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

ZUBEREITUNG:

Schokolade und Butter schmelzen, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Eischnee schlagen. Schokolade mit der Butter-Eigelbmasse vermengen und den Eischnee unterheben.

Mindestens 6 Std. im Kühlschrank aufbewahren. In Förmchen füllen und sofort bei 220 Grad ca. 5 bis 8 Min. grillieren.

5 Min. abkühlen lassen, so dass der Kern noch flüssig bleibt.

Anmerkung:

Hierfür werden klassische Förmchen verwendet, damit der Kuchen innen noch flüssig bleibt.