



Gateau au Chocolat

Für 4 Personen

Zutaten:

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



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. grillen.

5 Min. abkühlen lassen, sodass der Kern noch flüssig bleibt.

Anmerkung:

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

Rezeptinfo:

Vorbereitungszeit:	10 Min.
Zubereitungszeit:	20 Min.
Schwierigkeitsgrad:	Einfach
Hilfsmittel:	6 - 8 Soufflé-Formen, Rührgerät
Grillzeit:	ca. 8 Minuten
Grillmethode:	Grillzeit indirekt