

# Zartschmelzender Schokoladenkuchen

250g	Zucker
6	Eigelb
6	Eiweiss
150g	Butter
250g	dunkle Schokolade
100g	Mehl

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, abkühlen und mit der Butter schaumig schlagen. Die Eigelb zufügen. Die Schokolade darunterziehen. Die Eiweiss steif schlagen und mit dem Mehl abwechslungsweise vorsichtig unter die Masse ziehen.

35 Minuten bei 190°C auf der untersten Rille backen.

Franklin C., Affoltern a.A.

The Tree Partner Company  
Dr. Carol Franklin Engler, Affoltern a.Albis

