



Rezeptkarte

Warmfließender
Schokoladenkuchen
mit Sylter Wildbeeren Salz
und Vanilleeis

Warmfließender Schokoladenkuchen mit Sylter Wildbeerensalz und Vanilleeis

Zutaten für 4 Personen:

Warmfließender Schokokuchen: 180 g Kuvertüre, 160 g Butter, 60 g Zucker, 60 g Mehl, 6 Eier, Sylter Wildbeerensalz
Vanilleeis: 500 ml Sahne, 6 Eigelb, 125 g Zucker, 2 Vanilleschoten
Planifolia
Gemahlene Pistazie, Johannisbeersauce

Zubereitung (ca. 1 Stunde):

Für die Schokoladenkuchen 4 Steingut-Förmchen mit 8 cm Durchmesser und 5 cm Höhe gut und dick ausbuttern. Butter und Kuvertüre gemeinsam in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Eier, Zucker und Mehl in einer Schüssel glattrühren. Geschmolzene Kuvertüre und Butter einrühren und mit einer Prise Sylter Wildbeerensalz abschmecken. Sofort gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Im Kühlschrank über Nacht durchkühlen und bei 230°C Heißluft im vorgeheizten Ofen für 8-9 Minuten backen. 1 Minute ruhen lassen und direkt auf die Dessertteller stürzen.

Für das Vanilleeis $\frac{2}{3}$ der Sahne mit dem Zucker und den ausgekratzten Vanilleschoten aufkochen. Die restliche Sahne mit den Eigelben verquirlen und kräftig in die kochende Sahne einrühren. Sobald die Konsistenz leicht cremig wird, vom Feuer nehmen und durch ein Sieb gießen. Anschließend die Masse in einer Eismaschine gefrieren. Die gestürzten Kuchen rasch mit dem Vanilleeis, gemahlener Pistazie und Johannisbeersauce anrichten. Etwas Wildbeerensalz auf die Eisnocke geben.

Tipp:

Man kann die Kuchen auch direkt nach dem Abfüllen in den vorgeheizten Ofen schieben. Dann verkürzt sich die Backzeit auf 6 Minuten, sodass der Kern noch flüssig ist.