

Schneller Schokoladenkuchen



Zutaten:

- 3 mittelgroße Eier
- 165 g Schokolade nach Wahl

Zubereitung:

- Schokolade im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen.
- Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, Eigelb unter die abgekühlte Schokoladenmasse rühren.
- Steif geschlagenes Eiweiß unterheben.
- In eine, nicht zu große, gefettete Tortenform geben.
- Im vorgeheizten Ofen bei 170° C 30-40 Minuten backen
- Mit Puderzucker sind es natürlich 3 Zutaten, der fehlte jedoch im Originalrezept. Ich fand ihn schön.