



WOLKENSCHAUM & SCHOKOTRAUM

von Alexandra Ziffer-Kobe



ZUTATEN

Für den Schokotraum:

6 Eier (Gr. M)
300 g dunkle Schokolade
150 g Butter

Für den Wolkenschaum:

500 g Erdbeeren
3 Eiweiß
100 g Zucker
1 TL Black and White*

ZUBEREITUNG

Schokotraum:

Schokolade klein hacken und mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen.

Eier 5-10 Minuten schaumig schlagen.

Backofen auf 170 Grad O/U vorheizen.

Die Eiermasse zur geschmolzenen lauwarmen Schokolade geben - 4 EL aufheben! - und vorsichtig unterheben.

Der Kuchen wird im Wasserbad gebacken, deshalb dafür ein tiefes Backblech/Auflaufform/Bräter mit heißen Wasser füllen. Die Kuchenmasse in eine kleinere Form geben. Die Form in das Wasserbad stellen und das ganze Konstrukt auf einem Ofengitter im Ofen für 30-35 Minuten backen.

Kuchen im Anschluss aus dem Wasserbad nehmen stürzen und kurz abkühlen lassen.

Wolkenschaum:

Erdbeeren waschen und pürieren.

Eiweiß, Zucker und Black and White in einem hohen Gefäß etwas aufschlagen, dann nach und nach das Erdbeerpüree dazugeben und alles steif schlagen.

Schokotraum und Wolkenschaum gemeinsam auf einem Teller anrichten, mit der restlichen Schokobutter garnieren und genießen!

TIPP

Tolles Dessert für besondere Anlässe und Gäste!

*Edelschmaus Originalprodukt