WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, ZITRONENTHYMIANGLACE UND PFIRSICHSALAT

ZUTATEN:

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

- 100 G ZARTBITTERCOUVERTURE
- 60 G BUTTER
- 2 EIER
- 50 G ZUCKER
- 1 TL VANILLEZUCKER
- 1 PRISE SALZ
- 40 G MEHL

ZITRONENTHYMIANGLACE

- 250 G SAUERHALBRAHM
- 100 G PUDERZUCKER
- 50 G HALBRAHM
- 50 G GLUKOSESIRUP
- ½ BUND ZITRONENTHYMIAN

PFIRSICHSALAT

- 200 G REIFE PFIRSICHE
- 2 CL PFIRSICHLIKÖR (OPTIONAL)
- 5 PFEFFERMINZBLÄTTER
- 1 VANILLESCHOTE
- 10 G PUDERZUCKER

REZEPTMINUTEN

Zubereitung:

Ein Dessert zum Dahinschmelzen: Samtiger Schokoladenkuchen mit zartem, flüssigem Kern trifft auf ein erfrischendes Zitronenthymianglace und einen fruchtigen Pfirsichsalat. Ein harmonisches Spiel aus warm und kalt, süss und frisch – perfekt für besondere Momente.

Für 2 Personen

Zitronenthymianglace

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. In der Eismaschine gefrieren lassen, bis das Glace eine cremige Konsistenz hat.

Pfirsichsalat

Pfirsiche in feine Würfel schneiden. Mit Minzblättern, ausgekratztem Vanillemark, Pfirsichlikör und Puderzucker vermengen. Einige Minuten marinieren lassen.

Schokoladenküchlein

Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Förmchen gut einfetten. Die Couverture grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen, Couverture darin auflösen und leicht abkühlen lassen.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren, anschließend das Mehl einarbeiten, bis eine glatte Masse entsteht.

In die Förmchen füllen und je nach Grösse ca. 10 Minuten backen – der Kern soll noch flüssig sein. Sofort stürzen und leicht mit Puderzucker bestäuben.

Anrichten

Den warmen Schokoladenkuchen zusammen mit einer Kugel Zitronenthymianglace und etwas Pfirsichsalat servieren.