

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Februar 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



David Klinkhammer

**Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit
Pistaziensahne und Granatapfelkernen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kuchen:

50 g Bitterkuvertüre 70 % Kakao
 50 g Butter
 1 großes Ei
 40 g Zucker
 25 g Mehl
 1 TL Kakaopulver
 ¼ TL Backpulver
 1 TL Butter, für die Förmchen
 2 EL Zucker, für die Förmchen

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokolade grob hacken. Schokolade und Butter in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen. 4 Förmchen (à 150 ml Inhalt) sorgfältig buttern und mit Zucker austreuen.

Eier und Zucker mit Schneebesen kräftig verrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und mit Eiermasse verrühren. Flüssige Schokoladen-Butter-Masse unterrühren.

Teig in die Förmchen geben und ca. 10 Minuten backen.

Für die Sahne:

100 ml Sahne
 20 g Puderzucker
 50 g gemahlene Pistazien

Sahne mit Handrührgerät steif schlagen. Währenddessen Puderzucker und gemahlene Pistazien einrieseln lassen.

Für die Garnitur:

½ Granatapfel

Granatapfelkerne auslösen und über die Sahne streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.