

Schoko-Kuchen mit Portwein-Feigen und Joghurt-Mousse

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/11/schoko-kuchen-mit-portwein-feigen-und-joghurt-mousse

Zutaten für 2 Personen

Für den Schoko-Kuchen:

- 50 g dunkle Kuvertüre
- 2 Eier
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 40 g Zucker
- Mehl für die Form
- Butter für die Form

Für die Feigen:

- 2 Feigen
- 100 ml Portwein
- 1 TL Zimt
- 1 TL Speisestärke
- 2 EL Zucker

Für die Mousse:

- 100 g Sahne
- 50 g Joghurt
- 1 EL Zucker
- 1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

- 30 g Zartbitterschokolade
- 1 TL Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kuchen die Kuvertüre grob hacken gemeinsam mit 50 g Butter über dem Wasserbad schmelzen. Zucker einrühren. Die Masse vom Wasserbad nehmen.

1 Ei trennen. Das Eigelb, 1 weiteres ganzes Ei und 40 g Mehl unter die Schokomasse rühren. Kleine Backförmchen mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Die Schokomasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für etwa 12 Minuten backen.

Eine Pfanne erhitzen. Die Feigen vierteln und zusammen mit dem Zucker in der Pfanne karamellisieren. Mit Portwein ablöschen, Zimt dazugeben und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Stärke separat mit 1 EL Wasser vermengen, zu den Feigen geben und zum Binden einrühren.

Für die Mousse Sahne, Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und unter die Sahne heben. Sahne und Joghurt vermengen.

Schokolade auf Teller raspeln. Den Schoko-Kuchen mit Portwein-Feigen und Joghurt-Mousse darauf anrichten. Mit

Puderzucker bestäuben und servieren.

Rezept: Francesco Mele

Quelle: Die Küchenschlacht vom 4. August 2016

Episode: Hauptgang & Dessert