Schoko-Schwammkuchen

Das Rezept von dem Schoko-Schwammkuchen ist wie der Name schon sagt etwas schwammig in seiner Konsistenz. Das Schlagobers und die Schoko-Sauce werten den Kuchen auf.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 20 cm)

Für den Kuchen

5 Stk.	Eigelbe
5 Stk.	Eiweiße
1 Stk.	Ei
60 g	Butter
80 g	Zartbitterkuvertüre
50 ml	Milch
90 g	Mehl
1 EL	Backkakao
0.25 TL	Salz
100 g	Zucker

Zum Servieren

Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Schokoladensauce

Zubereitung

1. Für den **Schoko-Schwammkuchen** die Kuvertüre, die Butter und die Milch in eine Schüssel geben, über einem heißen Wasserbad schmelzen und anschließend abkühlen lassen.

2. Dann eine ca. 20 cm Springform innen komplett mit Backpapier auskleiden und ringsherum (enganliegend) mit Alufolie einschlagen. Den Ofen auf ca. 150°C Ober/Unterhitze vorheizen und heißes Wasser für ein Wasserbad im Ofen vorbereiten (siehe Schritt 10).

3. Nun das geschmolzene und abgekühlte Schokoladen-Gemisch in eine größere Schüssel geben.

4. Dann das Mehl, mit dem Kakao (gesiebt) hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren.

5. Danach die Eigelbe und das ganze Ei nach und nach unterrühren.

6. Jetzt die Eiweiße mit dem Salz steifschlagen.

7. Anschließend den Zucker nach und nach einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis die Masse glänzt.

8. Als nächstes den Eischnee nach und nach (vorsichtig) unter den Schokoladenteig heben.

9. Dann die Masse in die Form geben.

10. Nun die Form in ein tieferes Blech stellen und dieses mit heißem Wasser befüllen, sodass die Springform ca. halbhoch im Wasser steht. Dann den Kuchen im Ofen ca. 80-90 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

11. Sowie der Kuchen fertig gebacken ist, diesen umgehend aus dem Wasserbad nehmen und von dem Formring befreien. Dann bis zum Verzehr auskühlen lassen. Zum Servieren am besten frisch geschlagenes Obers und etwas Schokoladensauce reichen.

Tipp

Wer möchte, der kann zu dem Schoko-Schwammkuchen auch eine Kugel Vanilleeis reichen.