

Moelleux au chocolat  
„Reine de Saba“



Schoko-Dessertkuchen  
„Königin von Saba“

**Pour 8 personnes**

300 g de chocolat noir  
125 g de beurre + 20 g pour le moule  
125 g sucre glace  
5 œufs  
3 c. à s. de cacao amer  
boules mimosa etc. pour le déco

**Für 8 Personen**

300 g dunkle Schokolade  
125 g Butter + 20 g für die Form  
125 g Puderzucker  
5 Eier  
3 EL bitteres Kakaopuder  
Zucker- oder Goldperlen etc. für die Deko

**Préchauffez** le four à th 6 (180°C) et beurrez un moule à manqué.  
Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.  
**Mettez les jaunes** dans un saladier avec le sucre glace et travaillez le mélange au fouet électrique jusqu'à ce qu'il blanchisse.  
**Cassez** le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre. Quand le mélange est liquid, battez-le à l'aide d'une spatule, puis ajoutez, toujours en battant, la préparation jaunes/sucre.  
**Montez** les blancs en neige ferme, et incorporez-les délicatement au mélange précédent. Versez dans le moule et enfournez pour 30 mn.  
**Vérifiez** la cuisson du gâteau qui doit rester très moelleux. Laissez tiédir avant de le **démouler**, puis laissez refroidir.  
Au moment de server, **saupoudrez** le gateau de cacao, décorez des boules mimosa etc...  
Servez avec de Chantilly

**Heizen Sie** den Backofen auf 180°C **vor** und streichen Sie eine Springform mit Butter aus.  
Trennen Sie die Eier. **Geben Sie die Eigelbe** mit dem Puderzucker in eine Schüssel und schlagen Sie die Masse mit dem Schneebesen des Handrührers bis sie weißlich wird.  
**Brechen Sie** die Schokolade in Stücke und schmelzen Sie sie mit der Butter über einem Wasserbad. Wenn die Masse flüssig ist, schlagen Sie sie ständig, während Sie die Eigelb-Zucker-Masse zugeben.  
**Schlagen Sie** die Eiweiße zu festem Schnee **auf** und ziehen Sie sie darunter. Gießen Sie alles in die Form und geben sie in den Backofen für 30 Min.  
**Kontrollieren Sie** den Backvorgang, der Teig muss sehr weich bleiben. In der Form abkühlen lassen, erst dann **aus der Form nehmen** und kalt werden lassen. Direkt vor dem Servieren mit dem Kakaopulver **bestreuen** und dekorieren...  
Geschlagene Sahne dazu reichen.



**Das Wörterbuch**

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

**Das Kochbuch**

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

