

Schokolava

Für zwei Personen

175 g Zartbitterschokolade (70%)	175 g Butter	6 Eier
50 g Mehl	75 g Zucker	100 g Butter

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Förmchen gut mit 30 Gramm Butter einfetten. Die Schokolade zerbröckeln und die restliche Butter in Würfel schneiden. Zusammen in einen Topf geben und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Umrühren schmelzen.

Zwei der Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelbe mit dem Mehl in die Schokoladenmasse geben. Die Eiweiße können anderweitig verwendet werden. Die vier weiteren Eier aufschlagen und mit dem Zucker so lange mithilfe eines Handrührgeräts rühren, bis die Creme eine hellgelbe Farbe hat und schaumig ist. Die Schokoladenmischung unter die Eier-Zucker-Mischung rühren. Den Teig in die Förmchen füllen und für zwölf Minuten in den Backofen geben. Vor dem Servieren fünf Minuten ruhen lassen.

Die Schokolava auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Brandt am 06. August 2015