MÖVENPICK

Schwarzwälder Kirsch mit Lava Cake

Für 6 Personen brauchst Du:

Mövenpick Schwarzwälder Kirsch

Für die Lava Cakes:

100 g Butter + etwas Butter zum Einfetten

200 g Zartbitter-Schokolade

80 g Puderzucker

2 Eier

2 Eigelb

60 g Mehl

180 g Brombeeren

Und so geht's:

1. Alles parat? Backofen auf 180 °C vorheizen.

2. Butter in Stücke schneiden und zusammen mit der Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen.

3. Eier, Eigelb und Puderzucker in einer Schüssel 5-6 Min. schaumig schlagen.

4. Geschmolzene Schokoladenmasse dazugeben und unterziehen.

5. Mehl sieben und vorsichtig unterheben.

6. Ofenfeste Förmchen mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Die Förmchen zu zweit Dritteln mit Teig füllen und 10-12 Min. im Ofen backen.

7. Kuchen etwas abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form stürzen und auf einen Teller setzen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben. Mit Schwarzwälder Kirsch und Brombeeren servieren.