

Schoko - Kuchen mit Preiselbeeren

6 Eier
100g Zucker
100g Kuvertüre
200g Sahne
etwas Rum
400g Preiselbeeren

Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Kuvertüre im Wasserbad auflösen und langsam in die Masse einlaufen lassen. Eiweiß steif schlagen und unterziehen.

Bei 200° Celsius 35 Min. backen.

Anschließend Tortenboden mit Rum beträufeln und gut auskühlen lassen. Mit Preiselbeeren belegen und obenauf die steifgeschlagene Sahne streichen. Mit Schokoraspeln verzieren.

Guten Appetit