



### ALFONSO'S FAVORITE CHOCOLATE CAKE

Verwöhnen und überraschen Sie Ihre Gäste mit einem edlen Sirocco-Bio-Tee – zum Beispiel dem zitronig-frischen «Gentle Blue» Earl Grey – und einem selbst gebackenen mehlfreien Schokoladenkuchen.

#### ZUTATEN:

300g dunkle Schokolade  
100g Butter  
100g Zucker (2 x 50g)  
5 Eier

#### ZUBEREITUNG:

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad vor. Schmelzen Sie die Schokolade zusammen mit der Butter vorsichtig in einer Pfanne (nicht zu warm!).

Trennen Sie die fünf Eier. Das Eigelb mit 50g Zucker schaumig und das Eiweiss steif schlagen (eine Prise Salz begeben). Kurz vor Schluss die restlichen 50g Zucker ins Eiweiss untermischen.

Die Schokolade-Buttermasse mit der Eigelb-Zuckermischung vereinen. Eisschnee vorsichtig unter die Schokoladen-Butter-Eigelbmasse ziehen. Die fertige Masse in eine runde Kuchenform mit ca. 24cm Durchmesser füllen und ca. 25 Minuten bei 180 Grad backen. Mit Puderzucker bestreuen und mit einer Tasse Tee geniessen.

Zubereitung: ca. 25 Minuten  
Backzeit: ca. 25 Minuten

#### SIROCCO TIPP:

Die mehlfreie Rezeptur verspricht einen leichteren, aber trotzdem sehr verführerischen Genuss.

Have fun and enjoy!

