

Kastanien-Schoko-Kuchen

für eine Springform von 26cm

Zutaten:

Für den Boden:

1 Ei
3 EL Sahne
90g Zucker
90g Margarine oder Butter
1 P. Vanillezucker
180g Mehl
30g Speisestärke
1 gestrichener TL Backpulver



Für die Kastanien-Schokomasse:

120g Zartbitter-Schokolade
4 TL Butter oder Margarine

2 Eier
1 Eigelb
80g Zucker braun (weisser Zucker geht aber auch)
200g fertiges Kastanienpüree
250g Sahnequark
1 TL Kirschwasser (gibt noch den letzten Kick, kann aber weggelassen werden)
2 EL Speisestärke

für die Baiserdecke:

1 Eiweiss
1 TL Vanillezucker
3 EL Zucker

Zubereitung:

Schokolade mit 2 EL Margarine schmelzen, abkühlen lassen

Für den Boden das Ei, Margarine, Zucker, Sahne und Vanillezucker schaumig rühren
Mehl und Backpulver dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen.
in die Springform geben, und ca. 5 Minuten bei 170° Umluft vorbacken,
dann herausnehmen.

Für die Kastanien-Schokomasse die Eier und Zucker schaumig rühren, die abgekühlte
Schokolade und die restlichen Zutaten zugeben, gut vermischen.
Die Masse auf den Boden verteilen, und ca. 30 Minuten bei 170° Umluft backen.

Für das Baiser das Eiweiss steif schlagen, Vanillezucker und Zucker zugeben,
weitschlagen, bis die Masse glänzt.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, Baiser darauf verteilen, (es soll nur dünn sein)
und nochmal 8 Minuten backen.