

Schoko – Gewürzkuchen

mit Orangenragout und Vanillesahne

Ca. 12 – 15 Portionen

200g Edelbitterkuvertüre 65%ig
200g Butter
300g Zucker
150g Mehl
6 St. Eier
Lebkuchengewürz

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Butter in der warmen Kuvertüre auflösen.
Die Eier mit dem Zucker verrühren. Beides miteinander vermischen und das Mehl unterheben.

Ragout fin Förmchen oder Timbale Förmchen mit Butter ausstreichen und Zuckern. Die Masse bis ca. 2/3 hoch einfüllen. Bei 170°C im Umluftofen ca. 12 – 14 Minuten backen. Aus dem Ofen holen, eine Minute ruhen lassen und stürzen.

4 – 5 Orangen
80g Zucker
20g Butter
15ml Grand Marnier

Butter und Zucker in der Pfanne schmelzen. Mit Grand Marnier ablöschen und die zuvor filetierten Orangen kurz darin dünsten.

200ml Sahne
100ml Schmand oder Crème fraîche
½ Vanilleschote

Die Vanilleschote in der Sahne auskochen. Abkühlen lassen. Absieben und mit Crème fraîche verrühren.

Anrichten: Den Schokokuchen auf die Mitte des Tellers stürzen. Orangenragout darum geben und mit der Vanillesahne Kreise darum ziehen.

