

Schokoladenkuchen Olivia



Zutaten:

- 300 g Bitterschokolade (55% oder 60%)
- 200 g feinsten Backzucker
- 50 g Honig
- 250 g Butter
- 9 Eier
- 50 ml Öl (hier habe ich Olivenöl genommen, da es ja ein Rezept für Olivia war. Es gehen aber auch Rapsöl, Walnussöl oder Sonnenblumenöl)
- Mark einer Vanilleschote
- Eine Prise Salz



Zubereitung

Gehackte Kuvertüre mit Butter über Wasserbad langsam schmelzen. Die Eier in Eiweiß und Eigelbe trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Anschließend Eigelbe und Zucker 5 Minuten schaumig schlagen.

Eine Kuchenform mit Backpapier auskleiden. Den Rand mit etwas extra Butter einfetten. Dann den Teig einfüllen und im Kühlschrank zwei Stunden kühlen.

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Bei 180°C im Ofen ca. 50-60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann aufschneiden und mit Fruchtsalat, Sahne und Eiscreme servieren.