

# SCHOKOKUCHEN MIT SEKTSABAYON

*Stößchen!*

Backofen auf 180° Grad Umluft vorheizen.

Butter kochen. Salz, Eigelbe und Kaffee schaumig schlagen, Butter in dünnem Strahl einlaufen lassen. Kuvertüre im Wasserbad auflösen, unter die Masse laufen lassen.

Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen, ein Drittel unter die Eigelbmasse rühren.

Mehl, Kakao, Backpulver und Haselnüsse mischen, unter die Eigelbmasse heben, Rest Eischnee unterheben. Den Teig in die beiden Formen geben und ca. 45min backen.

Für den Sabayon Sekt mit Vanillezucker aufkochen. Eigelbe, Ei und Zucker schaumig schlagen, den Sektsirup langsam einlaufen lassen. Die ganze Masse im heißen Wasserbad dicklich aufschlagen.

Kuchenstücke anrichten und über jedes Stück etwas warmen Sabayon geben.

*Zwei konische Formen  
à 16cm Durchmesser*

## **SCHOKOKUCHEN**

*140g Butter*

*1 Prise Salz*

*7 Eigelbe*

*½ TL löslicher Kaffee*

*120g dunkle Kuvertüre*

*5 Eiweiß*

*140g Zucker*

*25g Weizenmehl*

*4g Kakao*

*140g Haselnüsse gerieben*

*1 kleine Msp. Backpulver*

## **SABAYON**

*80ml Sekt*

*20g Vanillezucker*

*3 Eigelbe*

*1 Ei*

*4 EL Zucker*