Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern

Für zwei Personen
Für den Schokokuchen:

1 Tonka Bohne	30 g Butter	4 Eier
170 g Zartbitterschokolade (70%)	30 g Mehl	1 Prise Salz

Für die Garnitur:
Puderzucker

Für den Schokokuchen:
Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
Schokolade in grobe Stücke brechen und mit der Butter im Wasserbad langsam zum Schmelzen bringen. Vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen. Mit etwas Abrieb einer Tonka Bohne und einer kleinen Prise Salz würzen. Alle Eier aufschlagen und trennen. Zwei Eigelbe und in die Schokoladenmasse einrühren. Die vier Eiweiße steif, aber nicht zu fest schlagen. Schokolade behutsam mit einem Schneebesen in das Eiweiß einarbeiten. Mehl hinzufügen. Die kleinen Kuchenformen mit Butter gründlich einfetten. Mit Mehl bestäuben und das überschüssige Mehl abklopfen. Schokoladenmasse in die Kuchenformen füllen.
Kuchenformen einmal klopfen, damit mögliche Luftbläschen verschwinden. Die Kuchenformen auf ein Backblech schieben und ca. 6 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend aus dem Ofen nehmen und die Küchlein stürzen.
Für die Garnitur:
Kuchen mit Puderzucker bestäuben.
Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Langlotz am 28. Juni 2018