

# Schoko-Kuchen, Pistazien-Sahne-Kern, Granatapfel-Kernen

**Für zwei Personen**

**Für den Kuchen:**

50 g Bitterkuvertüre 70%	50 g Butter	1 großes Ei
40 g Zucker	25 g Mehl	1 TL Kakaopulver
$\frac{1}{4}$ TL Backpulver	1 TL Butter	2 EL Zucker

**Für die Sahne:**

100 ml Sahne	20 g Puderzucker	50 g gemahlene Pistazien
--------------	------------------	--------------------------

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Granatapfel

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokolade grob hacken. Schokolade und Butter in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen. 4 Förmchen (à 150 ml Inhalt) sorgfältig buttern und mit Zucker ausstreuen.

Eier und Zucker mit Schneebesen kräftig verrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und mit Eiermasse verrühren. Flüssige Schokoladen-Butter-Masse unterrühren.

Teig in die Förmchen geben und ca. 10 Minuten backen.

**Für die Sahne:**

Sahne mit Handrührgerät steif schlagen. Währenddessen Puderzucker und gemahlene Pistazien einrieseln lassen.

**Für die Garnitur:**

Granatapfelkerne auslösen und über die Sahne streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

David Klinkhammer am 07. Februar 2019