



Schokoladen-Orangen-Kuchen

Saftiger Schokoladenkuchen mit einer Schoko-Orangen-Mousse-Füllung für eine kleine Springform (22 bis 24cm)

Zutaten:

Für den Teig:

100g Zucker

100g Butter oder Margarine

2 Eier

100g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

2 Eßlöffel Kakaopulver

Für die Mousse-Füllung:

200g Zartbitter-Schokolade (70% Kakao)

abgeriebene Schale von 2 ungespritzten Orangen

Saft von einer Orange

4 Eier

Zubereitung

Zucker und Margarine schaumig schlagen. Eier verquirlen und nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Die trockenen Zutaten schrittweise unter den Teig ziehen.

Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 170 Grad) für etwa 20 Minuten backen. Teig mit einem Schaschlikspieß prüfen, am Spieß darf kein Teig haften bleiben. Der Kuchen soll sich fest anfühlen. Fertigen Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Kuchen einmal wagerecht durchschneiden, so daß Sie einen Boden und einen Deckel erhalten.

Schokolade schmelzen, etwas abkühlen. Eier für die Mousse trennen. Eigelb, Orangenschale und Saft unter die Schokolade rühren.

Eiweiß steif schlagen. Das Eiweiß vorsichtig unter die Schokoladenmasse unterheben. Mousse auf den Boden streichen und den Kuchendeckel auflegen.

Den Kuchen bis zum Verzehr im Kühlschrank auskühlen lassen, vor dem Verzehr dekorieren.

Als Deko eignen sich dünne Ringe aus Orangenschale oder Stücke enthäuteter Orangenspalten.