

Dessert für 2 Personen

Schokoladenkuchen

100 g Butter
100 g dunkle Kuvertüre
4 Eier
130 g Zucker
80 g Mehl
60 g Kakaopulver

Die Butter und die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann die geschmolzene Butter- und Schokoladenmasse dazugeben. Das Mehl und das Stärkemehl sieben und vorsichtig unter die Masse heben. Der Teig wird in Cupcake-Formen gefüllt und für 10 Minuten ins Gefrierfach gestellt. Anschließend werden die Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad für 7 Minuten gebacken. 2 Minuten auskühlen lassen.

Weißes Schokoladenparfait

2 Eigelb
1 Blatt Gelatine
200 ml Sahne
90 g weiße Kuvertüre
2 Eiweiß
80 g Zucker
30 ml Orangensaft
1 Prise Salz

Die Kuvertüre wird im Wasserbad geschmolzen. Die Gelatine in Wasser eingeweicht. Eigelb und Zucker schaumig schlagen und im Wasserbad erwärmen und zur Rose aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Die geschmolzene Kuvertüre und den Orangensaft zur Eigelbmasse geben und alles mit Hilfe einer Schüssel Eiswasser abkühlen lassen. Anschließend die geschlagene Sahne und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben und eine Prise Salz dazugeben. Das Schokoladenparfait abgedeckt für 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Schokoladenmousse

2 Eigelb
200 ml Sahne
80 g Zucker
30 ml Orangensaft
10 ml Rum
110 g dunkle Kuvertüre

Die Kuvertüre wird im Wasserbad geschmolzen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen und im Wasserbad erwärmen und zur Rose aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Die geschmolzene Kuvertüre, den Orangensaft und den Rum dazugeben und alles mit Hilfe einer Schüssel Eiswasser abkühlen lassen. Anschließend die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Das Schokoladenmousse für 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.