Warmer Schokoladenkuchen | Brombeerschaum & Sauce

Warmer Schokoladenkuchen:
(ca. 12 Stück)

200 g Schokolade
200 g Butter
80 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
200 g geriebene Haselnüsse
1 TL Backpulver
Prise Salz
4 Eier

Schokolade und Butter über einem Wasserbad schmelzen. Die restlichen Zutaten dazu geben und glattrühren. Kaffeetassen oder kleine Förmchen mit Butter einfetten und mit Kristallzucker bestreuen.

Die Masse am besten mit einem Spritzsack in die Formen füllen.

Der Kuchen lässt sich gut vorbereiten und wird erst vor dem Servieren gebacken und warm serviert.

140 Grad Heißluft für ca. 20 Minuten

Brombeersauce:

500 g Brombeeren
100 g Gelierzucker (3:1)
1 TL Vanillezucker
Saft 1 Zitrone

Die Brombeeren mit Gelierzucker aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit Vanillezucker und Zitronensaft abschmecken.

Brombeerschaum

100 g Brombeersauce
100 g Schlagsahne
100 ml Milch
1 TL Vanillezucker

Alle Zutaten gut verrühren und abschmecken. In eine ISI-Flasche füllen und 1 ISI-Kapsel hineindrehen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Alternativ, ohne ISI-Flasche, für den Brombeerschaum:
250 ml Sahne
50 g Brombeersauce
1 TL Vanillezucker

Die Sahne aufschlagen und kurz bevor sie steif ist, Brombeersauce und Vanillezucker dazugeben. Kurz weiterschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

Anrichten:

Den Kuchen aus der Tasse stürzen und mit Schaum und Sauce anrichten.