

Kombination aus Schokoladenkuchen und Obstsülze

Südseetraum

für 6 Personen

Zutaten

200g weiße Blockschokolade, 50g Butter, 80g Zucker, 2 Eier, 1 Esslöffel Mehl, 500 g Dosenobst, 8 Blatt Gelatine, 2 EL Zucker, 4 cl Kirschwasser, Saft einer halben Zitrone, 250 ml Fruchtsaft, 250 ml fruchtiger Weißwein, 1 cl Rum



Zubereitung

1. 100g der Schokolade zerbröckeln und im Wasserbad schmelzen (oder vorsichtig in der Mikrowelle)
2. Butter zugeben und alles klümpchenfrei verrühren
3. nun den Zucker unterrühren und die Eier in Eigelbe und Eiweisse trennen
4. die Eigelbe mit dem Mehl unter die Schokomasse rühren
5. die Eiweisse steif schlagen und dann vorsichtig in die Gesamtmasse unterziehen
6. eine Springform mit Backpapier auslegen - Boden und Rand - und die Masse einfüllen
7. die Form in den Backofen schieben und bei 180°C etwa 40 Minuten backen
8. den Teig in der Springform auskühlen lassen - der Tortenboden bleibt während der weiteren Arbeiten in der Springform!
9. die restlichen 100 g Schokolade im Wasserbad schmelzen und damit dann den Tortenboden so überziehen, daß kein Loch mehr übrig bleibt - auch nicht zur Springform
10. das Dosenobst gut über einem Sieb abtropfen lassen, das Frucht-Zuckerwasser kann für die Gelatine verwendet werden
11. Gelatine nach Packungsaufschrift in kaltem Wasser quellen lassen und gut ausdrücken.
12. Fruchtsaft mit Zucker und Zitrone aufkochen lassen, bis der Zucker sich gelöst hat und dann die Gelatine klümpchenfrei im heißen Saft auflösen.
13. Alle Alkoholika einrühren und kräftig abschmecken (beim Gelieren läßt die Würzintensität nach).
14. die Flüssigkeit soweit abkühlen lassen, daß sie die Schokolade auf dem Tortenboden nicht mehr verflüssigen kann.
15. nun das Obst gleichmäßig auf dem Tortenboden dekorieren und die Flüssigkeit vorsichtig eingießen
16. im Kühlschrank das ganz etwa 2 Stunden fest werden lassen

Zeitbedarf

reine Arbeitszeit 1,5 Stunden, insgesamt etwa 6 Stunden

dazu paßt

Sahne