

Chili-Chocolate pie

Lava-Cake mit flüssigem Kern

Schokolade dockt direkt im Belohnungszentrum deines Gehirns an. Vorsicht – Suchtgefahr

Der Trick bei dem Schokoküchlein mit flüssigem Kern ist die richtige Wahl der Temperaturen und Dauer, hier speziell der Ausgangstemperatur, des rohen Kuchenteiges, der Ofentemperatur und insbesondere der Backdauer.

Wenn du willst, dass der Kern nicht durchbackt, kannst du das über die Backdauer steuern, dein Teig backt ja von aussen nach innen durch.

Je kälter der Teig ist, desto sicherer erreicht die Backtemperatur im Inneren nicht die Temperatur zum "gar" backen.

Je höher die Ofentemperatur ist, desto schneller backt die Hülle deines Teiges. Das Backverhalten deines Ofens ist immer individuell, insbesondere die erreichte Temperatur schwankt stark von Ofen zu Ofen.

Wenn du jetzt noch die richtige Backzeit wählst, kannst du das Backergebnis sehr fein mit den Parametern nach deinem persönlichen Geschmack steuern.

Mach' einfach ein paar Backversuche um zu ermitteln, was für dich daheim zum optimalen Ergebnis führt.

CHOCOLATE PIE

BASISREZEPT

Zutat	Menge	
vorbereitete Chili-Schokolade	100	Gramm
Butter	50	Gramm
Eier	2	Stück
Zucker	40	Gramm
Vanilleschote, ausgekratzt, alternativ Vanillezucker	1	Stück (alternativ 1Tüte)
Weizenmehl (Typ 405)	50	Gramm
Salz	1	Messerspitze
<i>Puderzucker und Kakaopulver, Kakao-Nibs, Chiliflocken</i>		zur Dekoration
<i>Etwas Butter zusätzlich zum Ausbuttern der Förmchen</i>		zur Verarbeitung
<i>für eigene Anmerkungen</i>		

Chili-Chocolate pie

Zubereitungsanleitung

Die angegebenen Mengen reichen für eine Springform von ca. 12 cm Durchmesser oder 3 kleine Cupcake-Förmchen.

Backform ausbuttern. Dann Eier, Zucker, Vanille und die Messerspitze Salz in einer Schüssel schön schaumig aufschlagen.

In einer zweiten Schüssel bei sanfter Hitze (ggf. wieder über dem Wasserbad) die Butter vorsichtig schmelzen, die Schokolade dazu bröseln, ebenfalls sanft schmelzen und mit der Butter zu einer homogenen Masse glatt rühren.

Jetzt die Schokocreme zu dem Eischaum geben und verrühren. Dann zum Schluss das Mehl unter die, bereits etwas abgekühlte Masse, klümpchenfrei unterrühren. Die Teigmasse in die Form füllen und anschließend für ein paar Stunden in den Kühlschrank geben.

Zum Backen, den Ofen auf 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober-/Unterhitze, vorheizen und das Küchlein 12-15 Minuten backen. Entnehmen und direkt stürzen. Nur noch mit Puderzucker, Kakaopulver, Kakao-Nibs verzieren und dann direkt servieren – warm & sündhaft lecker.

Viel Spass beim Backen und beim “Verzehr“. M&M