
SCHOKOKUCHEN MIT MACADAMIA-NÜSSEN



für ein rundes Blech von 30 cm Durchmesser

Zutaten

120 g Schokolade, dunkel
120 g brauner Zucker fein
30 g natives Olivenöl extra
3 Eigelb
1 TL Vanillezucker
1 Orange, abgeriebene Schale
100 g Macadamia-Nüsse, fein gemahlen
3 Eiweisse, steif

1 EL Metaxa, oder Cognac
2 EL Aprikosenkonfitüre

Und so wird es gemacht ;-)

1 Die Schokolade in Stücke brechen, in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen.

2 In einer anderen Schüssel den Zucker, das Olivenöl, die Eigelbe, den Vanillezucker und die abgeriebene Schale der Orange gut verrühren.

3 Das Eiweiss steif schlagen.

4 Die flüssige Schokolade und die Macadamia-Nüsse zur Eigelbmasse geben, gut mischen.

Garnitur

Etwas Puderzucker +/-oder geriebene Schokolade

Backen

ca. 22 Minuten bei 170 Grad, Ofenmitte

Und weiter ...

5 Den Ofen auf 170 ° vorheizen.

6 Den Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen und in die Form giessen.

7 Backen.

8 Den Kuchen auf eine Platte stürzen und die Hälfte mit dem Metaxa/Cognac, die andere Hälfte mit der Konfitüre bestreichen.

9 Danach den Kuchen in der Mitte halbieren und die beiden Hälften übereinander legen.

10 Mit Puderzucker bestäuben und mit wenig geriebener Schokolade bestreuen.

Küchen-Philosophie

Wer nicht genießt, wird ungenießbar.

Konstantin Wecker, dt. Liedemacher