

Schokolade und Orange

Wissen Sie, was man braucht, um die Stimmung zu heben, wenn es draußen trüb ist? Ja, genau – köstliche Schokolade. Oder vielleicht frisch gepressten Orangensaft? Aber höchstwahrscheinlich würden auch Sie, so wie ich, die Kombination aus beidem wählen. Wenn Sie den Geschmack von dunkler Lindt-Schokolade mit kandierten Orangenschalen lieben, dann ist dieses Dessert genau das Richtige für Sie.



Zutaten

100 g braunen Zucker
30 ml frisch gepresster
Orangensaft
170 g Zartbitterschokolade
110 g Butter, gewürfelt
3 kleine Eier
Schale einer Orange
2 EL Mehl

1. 55 g Zucker und den Orangensaft in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze erwärmen. Rühren, bis sich der Zucker auflöst.
2. Vom Herd nehmen (oder auf der ausgeschalteten Platte stehen lassen). Stück für Stück die Schokolade hinzufügen und schmelzen lassen.
3. Die Butterwürfel nach und nach in die Schokoladenmasse geben und unter Rühren schmelzen lassen.
4. In einer Schüssel die Eier mit dem restlichen Zucker aufschlagen. Orangenschale hinzufügen. Die Schokoladenmischung langsam in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren mit einem Spatel einarbeiten.
5. Mit 2 EL Mehl bestäuben und gut verrühren.
6. In eine kleine Springform (18 cm) füllen und im Wasserbad bei 180°C ca. 30–40 Minuten backen.
7. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann auf eine Servierplatte stürzen.