

Biskuit-Schokoladenkuchen

Zutaten (8-10 Portionen=1 Kuchen)

6 EL Mehl
2 EL Kakao
250g sehr feiner Zucker (gesiebt)
9-12 Eiweiß (ca. 0,3l)
1TL Backpulver
1 Prise Salz
1/2 TL Vanille-Essenz
Puderzucker

Zubereitung

Backofen auf 190° vorheizen. Mehl, Kakao und 125g Zucker durchsieben. Eiweiß schaumig schlagen, Backpulver und Salz zugeben und weiterschlagen, bis die Masse fester wird. Nach und nach den restlichen Zucker zugeben und das Ganze zu Eischnee aufschlagen. Die Vanille-Essenz dazugeben. Nach und nach die Mehlmischung darüber sieben und unterheben. Den Teig in eine nicht gefettete Kastenform (25cm) füllen und im unteren Drittel des Ofens ca. 40 min. backen. Der Kuchen ist fertig, wenn sein Volumen nahezu verdoppelt ist, die Oberfläche leicht gerissen und der Kuchen auf Druck elastisch ist.
Kuchen aus der Form stürzen und abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Aufschneiden und mit geschlagener Sahne oder Eis servieren.