

Simpler Schokoladenkuchen

| *Zubereitung: ca. 10 min* | *Backzeit: ca. 20 min* |



Zutaten:

- 2 Eier
- 165gr Schokolade (Zartbitter)



9% Protein



54% Fett



37% Kohlenhydrate

Und so geht's:

Schokolade im Wasserbad schmelzen, nebenbei die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.

TIPP: mit kalten Eiern aus dem Kühlschrank lässt sich der Eischnee am besten herstellen.

Das Eigelb mit der geschmolzenen Schokolade verrühren und den Eischnee unterheben.

Den Teig in eine Springform füllen (Ø18cm) und für 20min Umluft bei 160°backen.