

Cayenne-Schokolademousse-Kuchen

(für eine Springform von 24 cm Durchmesser)

300	g	dunkle Schokolade	zusammen im Wasserbad vorsichtig schmelzen
150	g	Butter	
6		Eigelb	Zutaten ½ Minute aufschlagen und anschliessend mit der Schokolademasse gut vermischen
1-2	Msp.	Cayennepfeffer	
30	g	Zucker	
6		Eiweiss	zusammen zu Schnee schlagen und einen Drittel davon unter die Schokolademasse rühren, dann den Rest vorsichtig darunter heben
20	g	Zucker	

Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 20 Minuten backen.

Herausnehmen und mit Alufolie bedeckt auskühlen lassen.

Der Kuchen kann ohne weiteres eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden und schmeckt am zweiten Tag besser.

Kuchen in kleine Stücke teilen und nach Belieben zum Kuchen eine Kugel Glace servieren.