

Amaretto-Schokoladen-Würfel

Zutaten:

100 g Schokolade (70 % Kakao)
100 g Schokolade (85 % Kakao)
150 g weiche Butter
180 g brauner Zucker
5 Eier (getrennt)
2 EL Amaretto
25 g Mehl
1 Prise Salz
50 kleine Fruchtstücke (Erdbeere, Mango, Papaya, Kiwi)
eine ofenfeste Form (etwa 25 x 18 cm),
Alufolie

50 Muffinformen aus Papier

Zubereitung

Schokolade mit einem großen Messer fein hacken, in eine Schüssel geben, mit Folie abdecken und im Dampfgarer schmelzen lassen.

Einstellung Dampfgaren 100 Grad 5 Minuten

Die Schokolade etwas abkühlen lassen.

Die Form mit Alufolie auslegen.
Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen.

Butter, Zucker, Eigelb und Amaretto in einer Schüssel cremig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann geschmolzene Schokolade und Mehl dazurühren. Eischnee unter die Schokoladenmasse ziehen, alles in die Form füllen, glatt streichen und garen.

Garen Universal 95 Grad 55 Minuten

Den fertigen Schokoladenkuchen mit der Folie aus der Form heben und offen auskühlen lassen. Kuchen in etwa 50 mundgerechte Würfel schneiden und in die Papierförmchen setzen. Fruchtwürfel mit einem Zahnstocher auf den Schokowürfeln fixieren.