

Schokokuchen de Luxe



Eine Tarte mit feuchtem Schokokern. Hmmm

Zutaten:	Zubereitung:
6 Eier	mit
200 g Zucker	zu einer dicken weißen Creme schlagen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
200 g Butter oder Margarine	unterrühren
120 g Mehl	
1 Teel Backpulver	
2 Eßl Backkakao	verrühren.
240 g dunkle Kuvertüre	im Wasserbad schmelzen und in den Kuchenteig rühren. Teig in eine Springform streichen.

Temperatur:	180 Grad Heißluft
Backzeit:	35 Minuten backen, abkühlen lassen.

200 ml Creme Double	jeweils einen Esslöffel voll zu jedem Kuchenstück servieren.
---------------------	---