

Schoko-Toffee-Kuchen mit Rosmaringlace



Zubereitungszeit

40 Minuten + über Nacht kühl stellen + ca. 4 Stunden gefrieren lassen + 35-40 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	920 kcal
Eiweiss:	11 g
Fett:	57 g
Kohlenhydrate:	89 g

Tipps zu diesem Rezept

- Glace nach Gebrauchsanweisung in der Glacemaschine gefrieren lassen.
- Schoko-Toffee-Kuchen in Souffléförmchen oder in einer Cakeform à 30 cm backen. In der Cakeform verlängert sich die Backzeit um ca. 25 Minuten.

Zutaten

6	ofenfeste Gläser à 2,5 dl
200 g	dunkle Schokolade
200 g	Butter
6	Eier
140 g	Zucker
30 g	Mehl
	Puderzucker zum Bestäuben

Rosmaringlace

2 Zweige	Rosmarin
2 dl	Rahm
200 g	Zucker
50 g	Honig
200 g	Joghurt nature

Zubereitung

1. Am Vortag für die Glace Rosmarin in Stücke schneiden und in eine Pfanne geben. Rahm und Zucker begeben und unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Am Zubereitungstag Rosmarinrahm durch ein feines Sieb giessen. Honig begeben und verrühren. Joghurt darunter rühren. In einer Chromstahlschüssel ca. 4 Stunden gefrieren lassen. Masse alle 30 Minuten umrühren.
3. Backofen auf 145 °C vorheizen. Schokolade in Stücke brechen. Mit der Butter über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen. Eier und Zucker mit einem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl zur Schokolade- Butter-Mischung geben und gut verrühren. Zur Zucker-Ei-Mischung geben und verrühren. Masse ca. 2/3 hoch in die Gläser füllen. In der Ofenmitte 35-40 Minuten backen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Noch warm mit der Glace servieren.