



Gateau au Chocolat

Zutaten:

10	Eier
400 g	Schokolade
150 g	Mehl
200 g	Zucker
400 g	Butter

Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Grill:	z.B. Weber Genesis /Weber Spirit
Hilfsmittel:	6 - 8 Weber Style Soufflé-Formen, Rührgerät
Grillzeit:	ca. 8 Minuten
Grillmethode:	Indirekt
Vorbereitungszeit:	10 Minuten

Zubereitung:

Schokolade und Butter schmelzen, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Eischnee schlagen. Schokolade mit der Butter-Eigelbmasse vermengen und den Eischnee unterheben.

Mindestens 6 Std. im Kühlschrank aufbewahren. In Förmchen füllen und sofort bei 220 Grad ca. 5 bis 8 Min. grillen.

5 Min. abkühlen lassen, so dass der Kern noch flüssig bleibt.