



Schwarz-weißer Schokokuchen

Rezept für 4 Personen

80 g	weiße Schokolade	Die beiden Schokoladen jeweils mit der Hälfte der Butter getrennt in Schüsseln am Grillrand schmelzen.
80 g	Zartbitterschokolade, 70% Kakaoanteil	
70 g	Butter	
3	Eier	Die Eier zusammen mit dem Zucker dick schaumig aufschlagen und auf 2 Schüsseln verteilen.
100 g	Zucker	
80 g	Mehl gemischt mit Backpulver	Die weiße Schokolade zusammen mit der Hälfte des Mehls vorsichtig unter eine Ei-Zucker-Mischung heben. Die dunkle Schokolade mit dem restlichen Mehl in die zweite Ei-Zucker-Mischung geben, ebenfalls vorsichtig untermischen.
1 TL		
20 g	Butter für die Form	Die beiden Teige in eine gebutterte und mit Mehl ausgestäubte Aluschale geben. Mit Hilfe eines Gabelstiels ein Muster in den Teig ziehen. Den Kuchen auf dem Grill mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze backen und anschließend den Kuchen leicht abkühlen lassen.
10 g	Mehl für die Form	
300 g	Erdbeeren	Die Erdbeeren putzen, halbieren oder vierteln und mit Puderzucker und Orangenlikör marinieren.
30 g	Puderzucker	
4 cl	Orangenlikör (Grand Marnier)	
Den schwarz-weißen Schokokuchen in Stücke schneiden und mit den marinierten Erdbeeren servieren.		