Feigen-Schoko-Cake

La Mise en Place:

3 Eier, 4 Feigen, 100 g weiche Butter, 170 g Zucker, ½ dl Milch, 200 g dunkle Schokolade (78 % Kakao), 200 g gemahlene Mandeln

Die Vorbereitung:

Die Eier trennen. 1 Feige in Würfel und 3 Feigen in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Butter mit dem Handrührgerät in einer Schüssel weich rühren. Zucker, Eigelb und Milch beifügen und rühren, bis die Masse heller ist. Die Eiweiss steif schlagen und die Cakeform von 30 cm Länge mit Butter auspinseln.

Die Vorbereitung am Herd:

Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und glatt rühren. Schokolade, Mandeln und Feigenwürfel unter die Ei-Butter-Masse rühren. Eiweiss sorgfältig unter die Masse ziehen. In die mit Butter ausgepinselte Cakeform von 30 cm Länge giessen. Die Feigenscheiben darauf verteilen.

Das Backen:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 80 Minuten.

Die Vollendung:

Der Cake ist innen noch ganz feucht und schmeckt daher fruchtig-gluschtig.