

Lava Cake mit Tonkabohne, Kaffee und Salzblüten

Zutaten (für ca. 6 Förmchen mit einem Durchmesser von 7 bis 8 cm):

Lava Cakes

200 g dunkle Kuvertüre mit ca. 53 % Kakaoanteil
120 g Butter
4 Eier
120 g Zucker
1 Tonkabohne
½ TL gemahlener Kaffee
2 Prisen Bad Reichenhaller Salzblüten
80 g Mehl

Karamellsauce

100 g Zucker
35 ml Wasser 50 g Butter, temperiert
65 ml Sahne, temperiert

Dekoration

80 geröstete und geschälte Pistazien
150 g Himbeeren
Puderzucker

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: schwer

Zubereitung

Für die Karamellsauce den Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze goldbraun karamellisieren. Sahne und Butter zugeben und einmal aufkochen. Mit 1 Prise Salzblüten abschmecken.

Die Förmchen mit etwas Butter einfetten und mit etwas Zucker ausstreuen. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Für die Lava Cakes die Butter langsam in einem Topf auf 70 °C erhitzen. Dann die Kuvertüre klein schneiden und in der warmen Butter schmelzen lassen. Die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salzblüten und geriebener Tonkabohne aufschlagen. Das Mehl zu den geschlagenen Eiern sieben, gemahlener Kaffee und die Schokoladenbutter vorsichtig unterrühren. Die Förmchen zu $\frac{3}{4}$ füllen und exakt 14 Minuten backen.

Die Lava Cakes auf Teller stürzen und mit Karamellsoße, Pistazien sowie Himbeeren garnieren und mit etwas Puderzucker bestreuen.