

claro Weltladen (071 845 34 44)  
Hauptstrasse 45  
9400 Rorschach



[www.claro-rorschach.ch](http://www.claro-rorschach.ch)

### Schokomousse-Cake mit Kardamon und Limetten-Crème-fraiche

300g dunkle Schokolade, zerkleinert \*

150g Butter

\* erhältlich in unserem Laden

6 Eier getrennt

50g Zucker \*

1 Prise Salz \*

1 TL Kardamon \*

### Limetten-Crème-fraiche

250g Crème-fraiche

150ml Rahm

1 grosse Prise Kardamon \*, frisch gemahlen

2 EL Puderzucker

1 unbehandelte Limette, fein abgeriebene Schale

1. Für den Kuchen in einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen. Eine Schüssel darüber setzen, darin Schokolade mit Butter schmelzen. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers, dem Salz und dem Kardamon gut aufschlagen. Mit der flüssigen Schokoladen-Butter-Mischung verrühren. Eiweisse mit dem restlichen Zucker steif schlagen.
2. 1/3 des Eischnees unter die Schokoladenmasse rühren, Rest darunterheben. Teig in mit Backpapier ausgekleidete Springform (20cm Durchmesser) füllen und im 180 Grad heissen Ofen 20 Min. backen. Zugedeckt abkühlen lassen.
3. Für die Limetten-Crème-fraiche alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer steifen Crème aufschlagen.