

# Schokoladenkuchen, Bacon, Eis, Pfirsisch

# Schokoladenkuchen, Bacon, Eis, Pfirsisch für 1 Person

## Zutaten:

- 1 Scheibe Bacon
- $\frac{1}{4}$  Pfirsisch
- Vanilleeis
- Puderzucker
- Thymian als Deko
- Whiskey
- Ahornsirup
- Kondensmilch
- Schokokuchen: 115g Marzipanrohmasse
- 3 große Eier
- 140g Zucker
- 30g Kakaopulver
- 150g Mehl
- 1TL Backpulver
- Prise Salz
- 60g gehackte Bitterkuvertüre
- 50g gehackte weiße Kuvertüre
- Je 50g gehackte Mandeln, Haselnüsse
- 125g Milch
- 150g flüssige Butter
- Semmelbrösel

## **Zubereitung:**

Für den Kuchen Grill auf 180g vorheizen. Die gebutterte Form mit Semmelbrösel ausstreuen.

Marzipan mit Eiern und Zucker schaumig rühren, dann restliche Zutaten untermischen. Alles in die Form füllen und ca 50. Minuten backen.

Den Bacon in einer Pfanne auslassen und das Fett auffangen. Den krossen Bacon mit Puderzucker bestäuben und auf Küchentrepp abkühlen lassen.

Pfirsiche in Bacon erwärmen, Whiskey und Ahornsirup dazu geben und ohne die Früchte einkochen lassen.

Die Kondensmilch im Wasserbad 2 Stunden verweilen lassen, nicht kochen. 30 Minuten abkühlen lassen.