Mohr im Hemd

Dessert » Pudding-Dessert

Zutaten (6 Personen)

» 180g Schokolade (zart-bitter)
» 4 Ei(er)
» 1 Vanilleschote(n)
» 80g Butter/Margarine
» 80g Zucker
» 80g gem. Mandeln
» 100ml Schlagsahne
» Schokoladensplitter

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Zuerst 80g Zartbitterschokolade mit einem Messer grob hacken und in eine Metallschüssel geben. Die Schüssel in ein warmes Wasserbad stellen und die Schokolade unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen. Die Schüssel herausnehmen und die Schokolade etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Die Vanilleschote aufritzen und das Mark vorsichtig herausschaben.

2. Die Butter mit 40g Zucker ca. 4min mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Wenn sich der Zucker gelöst hat, die Eigelbe nach und nach unterrühren. Das Vanillemark, Mandeln und die geschmolzene Zartbitterschokolade unter die Eischaummasse ziehen. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät sehr steif schlagen, dabei langsam restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Ofen auf 170°C vorheizen.

3. Zunächst 1/3 des Eischnees unter die Schokoladenmasse ziehen, anschließend vorsichtig das restliche Eiweiß unterheben. Nicht zu lange rühren, da sonst die Luft aus dem geschlagenen Eiweiß wieder entweicht. 6 feuerfeste Förmchen mit Butter ausstreichen, bis zum Rand mit Zucker ausstreuen und in die Fettpfanne des Ofens stellen. In einem Topf die Sahne erhitzen und 100g Zartbitterschokolade unter Rühren darin schmelzen lassen.

4. Die Schokoladen-Mandel-Masse auf die Förmchen verteilen und so viel kochendes Wasser in die Fettpfanne gießen, das die Förmchen etwa zu 1/3 darin stehen. Ca. 20min im Ofen backen. Die Förmchen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Den Pudding mit einem spitzen Messer vom Rand lösen und auf Teller stürzen. Mit der geschmolzenen Schokolade überziehen. Evtl. mit Schlagsahne und Schokosplittern garnieren und servieren.

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke