

Mohr im Hemd



Zutaten für vier Personen:

50 g zimmerwarme Butter
25 g Puderzucker
3 Eier
50 g (Zartbitter-)Kuvertüre
50 g gemahlene Haselnüsse
6 Löffelbiskuits
1 TL Orangenlikör
etwas geriebene Zitronenschale
eine Prise Kardamom

Schokoladensauce:

150 g Kuvertüre
200 ml Milch
100 ml Sahne
1 TL Speisestärke
2 cl Kirschwasser
1 EL Kakao

Besondere Hilfsmittel:

elektrisches Handrührgerät

1. Zimmerwarme Butter mit Puderzucker in weißer Schüssel cremig rühren.

2. Kuvertüre in runder Edelstahlschüssel im Wasserbad schmelzen.

3. Eier trennen. Eigelbe in Buttermasse rasch einrühren. Kuvertüre etwas abkühlen und in Buttermasse einrühren.

4. Ein TL Orangenlikör und etwas geriebene Zitronenschale zufügen. Ein wenig Kardamom zufügen.

5. Löffelbiskuit fein zerbröseln, mit den gemahlene Haselnüssen vermengen, in Grundmasse einrühren.

6. Förmchen (Bei uns: Gläser, die oben weiter

werden) buttern und mit Puderzucker austreuen.

7. Eiweiß mit 25 g normalem Zucker steif schlagen und in Grundmasse unterheben.

8. Ofen auf 180° vorheizen. Förmchen zu 2/3 füllen und in eine mit Wasser gefüllte Reine geben. Förmchen sollten etwa zur Hälfte im Wasser stehen.

9. Ca. 50 Minuten im Wasserbad garen. Anrichten z.B. mit Schokoladensauce und Puderzucker (Bild oben).

Schokoladensauce:

150 g Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. 200 ml Milch und 100 ml Sahne aufkochen. 1 TL feine

Speisestärke in 2 cl Kirschwasser auflösen. Schokolade und Speisestärke in Milch-Sahnegemisch einrühren, 1 EL Kakao dazu und einmal aufkochen lassen. Eventuell beim Anrichten abseihen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Nachspeisen, Kuchen, österreichisch

Rezeptanregung: Tantris und diverse Rezepte aus dem Internet. Schokoladensauce: Desserts - Die neue große Schule, Zabert Sandmann, Augsburg 2000, S. 135

Rezepte und Foto: Walter Stand 06.01.2023