

Rezept

Grießflammeri mit Schokosauce

Ein Rezept von Grießflammeri mit Schokosauce, am 10.06.2023

Zutaten

550 ml Milch	Salz
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	50 g Butter
120 g Weichweizengrieß	2 Eier
60 g Puderzucker	150 g Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
100 g Sahne	1 - 2 TL Zucker
Butter für die Förmchen	20 g Vollmilkschokolade zum Dekorieren (nach Belieben)
4 Förmchen (à ca.250 ml Inhalt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. 500 ml Milch mit 1 Prise Salz, Zitronenschale und Butter aufkochen. Den Grieß einrühren und unter Rühren bei kleiner Hitze 5 - 10 Min. ausquellen lassen. Anschließend ca. 5 Min. abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe nacheinander unter den Grießbrei rühren. Ca. 1 Std. abkühlen lassen, dabei Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet.
2. Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam unter den abgekühlten Grießbrei heben. Die Förmchen mit Butter einfetten und die Grießmasse einfüllen. abgedeckt mind. 3 Std. kühl stellen.
3. Für die die Sauce die Schokolade in Stücke brechen. Mit Sahne, übriger Milch und Zucker in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze erwärmen, bis eine glatte Sauce entstanden ist. Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, die Flammeris auf Teller stürzen und mit der Schokosauce servieren. Nach Belieben mit dem Sparschäler von der Schokolade Späne abhobeln und über die Flammeris streuen.