

Rezept

Puddingkuchen mit weißer Schokosahne

Ein Rezept von Puddingkuchen mit weißer Schokosahne, am 20.04.2024

Zutaten

150 g Sahne	50 g weiße Schokolade
40 g gehäutete Mandeln	40 g Haselnüsse
80 g Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao)	40 g Löffelbiskuits
4 große Eier (Größe L)	1 Prise Salz
60 g brauner Rohrzucker	4 hitzefeste Förmchen (à 150 ml)
Butter für die Förmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Für die weiße Schokosahne die Sahne erhitzen. Die weiße Schokolade grob raspeln und zur Sahne geben. Unter Rühren schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokosahne unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Im Kühlschrank 3-4 Std. kalt stellen.
2. Für die Puddinge die Mandeln und die Haselnüsse in einem Pfännchen ohne Fett leicht anrösten, aus dem Pfännchen schütten und abkühlen lassen. Die Edelbitter-Schokolade in kleine Stücke hacken. Die Löffelbiskuits zerbröseln. Nüsse, Schokolade und Biskuits im Blitzhacker fein zermahlen. Den Backofen auf 165° vorheizen.
3. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei die Hälfte vom Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe mit dem übrigen Zucker weißschaumig rühren. Die Schoko-Nuss-Brösel untermischen. Erst $\frac{1}{3}$ vom Eischnee zum Lockern kräftig unterrühren, dann den restlichen Eischnee locker unterheben.
4. Die Förmchen gut mit Butter ausstreichen, die Schokomasse einfüllen. Die Förmchen in eine mittelhohe Form stellen, seitlich so viel kochend heißes Wasser angießen, dass die Förmchen zu $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen. Form in den Ofen (Mitte, Umluft 150°) stellen und die Schokopuddinge ca. 30 Min. garen. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Den Rand der Puddinge mit einer Messerspitze rundum lösen und die Schokopuddinge auf Teller stürzen.
5. Die weiße Schokosahne halbsteif schlagen und auf den Pudding auftragen. Guten Appetit!