

Rezept

Schokoladenauflauf

Ein Rezept von Schokoladenauflauf, am 23.04.2024

Zutaten

120 g dunkle Kuvertüre	50 g Butter + 1 TL Butter
3 Eier	100 g Puderzucker
20 g Speisestärke	30 g kandierter Ingwer (Reformhaus)
4 Stückchen Zartbitter-Schokolade	3 Mandarinen
1 Orange	1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)
2 Prisen Currypulver	1½ EL Zucker
Butter und Mehl für die Förmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Kuvertüre mit 50 g Butter im Wasserbad schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen. Ofen auf 170° vorheizen. 4 kleine feuerfeste Förmchen einfetten, mit Mehl bestäuben. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, kalt stellen. Eigelbe und Puderzucker schaumig schlagen. Erst Speisestärke, dann Kuvertüre unterrühren. Eischnee unterheben.
2. Drei Viertel von der Masse in die Förmchen füllen. Ingwer klein schneiden. Mit je 1 Stück Schokolade in die Mitte legen. Übrige Masse bis ca. 2 cm unter den Rand der Förmchen darüber verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 150°) ca. 30 Min. backen. Sofort aus den Förmchen lösen.
3. Mandarinen schälen, ohne das Weiße in Segmente teilen. Saft der Orange auspressen. Ingwer schälen, fein reiben. Curry erhitzen, Zucker, Rest Butter zugeben, schmelzen lassen. Mandarinen, Orangensaft, Ingwer unterrühren, alles ca. 2 Min. köcheln lassen. Mit dem warmen Auflauf servieren.