

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Chocolat malheur

Zutaten für 6 Personen:	
150 g Edelbitterschokolade 70% Kakao	2 Eier + 2 Eigelb
100 g Butter	60 g Zucker
Fett und Zucker für die Formen	2 leicht gehäufte EL (30 g) Mehl

Vorbereitung:

-Schokolade hacken.

Mit 100 g Butter in Stückchen im heißen Wasserbad schmelzen.

Etwas abkühlen lassen.

Sechs ofenfeste Förmchen fetten, mit Zucker ausstreuen.

Ofen vorheizen auf 160°

Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

- 2 Eier, 2 Eigelb und 60 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 5 Minuten schaumig schlagen.

Mehl und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

Förmchen zu ca. 3/4 mit der Schokomasse füllen.

Im heißen Backofen 10–12 Minuten backen.

Chocolat malheur aus dem Ofen nehmen, sofort stürzen

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer