

Nachspeisen

Rezept Nr. 12001

Süßer Traum

Schokoladig und verführerisch

8 Souffleförmchen

Zutaten:

80 g Butter
4 Eigelbe
70 g gemahlene Mandeln
1 Pck. Vanillinzucker
80 g Schokolade
4 Eiweiße
20 g Zucker
8 Mon Cheri (Kirschpralinen)
Butter zum Ausfetten
Zucker zum Ausstreuen

Zubereitung:

1. Butter schaumig schlagen. Eigelb nach und nach unterrühren. Mandeln und Vanillinzucker hinzufügen.
2. Schokolade verflüssigen und unter die Masse rühren.
3. Eiweiß steif schlagen und auch unter die Masse ziehen.
4. 8 Förmchen (oder Tassen) ausbuttern und mit Zucker ausstreuen. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen verteilen.
5. Je eine Mon Cheri in die Masse stecken. Förmchen mit hitzebeständiger Folie abdecken und auf dem Rost im Dampfgarer garen.

Einstellung: 90 C

Zeit: 20 – 25 Minuten

6. Nach dem Garen auf Teller stürzen. Dazu können Sie Vanillesoße oder Eierlikör reichen.

Ich wünsche einen guten Appetit – Ihre Christiane Birgit Koch

Mein besonderes Angebot: Angebot Nr. 007

Nutzen Sie jetzt mein Pralinen-Seminar

Z. B. Bis zu 8 Personen, inkl. Lebensmittel und Zubehör: nur 34,95 €pro Person

Dieses Angebot ist gültig bis einschl. 31.12.2011.

