

Schokoladenpudding

Zutaten für ca. 10 feuerfeste Soufflé-Formen (8 cm Ø):

125 g	Kuvertüre, dunkel
	Butter + Zucker für die Formen
5	Eier (M)
125 g	Butter, zimmerwarm
50 g	Zucker
1 ½ El	Espresso
2 cl	Grand Marnier
Prise	Salz

Zubereitung:

1. Kuvertüre fein zerkleinern und auf einem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Soufflé-Formen sorgfältig (einschließlich der Ränder) buttern und zuckern (wattieren).
3. Zimmerwarme Butter cremig/geschmeidig rühren.
4. Eier trennen.
5. Eigelbe mit 25 g Zucker hell und cremig schlagen.
Cremige Butter nach und nach unterrühren.
Geschmolzene Kuvertüre, Espresso und Grand Marnier unter die Masse rühren.
6. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Eiklar mit dem restlichen Zucker sowie einer Prise Salz auf mittlerer Stufe cremig-steif und glänzend schlagen.
In die Schokoladenmasse arbeiten (**wie üblich 1/3 unterrühren – 2/3 unterheben**).
Schokoladenmasse in die wattierten Formen füllen.
8. Die Formen in ein tiefes Blech (mit Küchenpapier ausgelegt) stellen und auf der unteren Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben.
9. Seitlich kochendheißes Wasser in das Blech gießen.
Die Formen sollen bis ca. zu einem 1/3 im Wasser stehen.
Pudding 15-20 Minuten garen.
Herausnehmen, stürzen und sofort servieren.

Dazu; Vanillesauce, angeschlagenen Sahne, marinierte Himbeeren, Kirsch-, Orangenragout