



## Mohr im Hemd

Zutaten für ca. 4-6 Portionen, je nach Größe der Formen:

40 g	Kuvertüre (dunkel)
40 g	Butter (weich)
30 g	Mandeln (gerieben, geröstet)
1 Tl	Stärke
4 Stk.	Eigelb (M)
4 Stk.	Eiklar (M)
40 g	Zucker
	Rum, Salz
	Butter + Zucker für die Förmchen

### Zubereitung:

1. Soufflé-Formen sorgfältig buttern und zuckern.
2. Kuvertüre schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Butter schaumig schlagen und Eigelbe einzeln zugeben.
4. Kuvertüre und Rum darunter rühren.
5. Die Mandeln und die Stärke unterziehen.
6. Das Eiklar mit Salz und Zucker auf mittlerer Stufe cremig-steif und glänzend schlagen.
7. Eischnee unter die Auflaufmasse heben (erst 1/3 dann den Rest).
8. Die Masse in die vorbereiteten Formen geben (nur zu etwa  $\frac{3}{4}$  gefüllt).
9. In ein tiefes Blech (mit Küchenpapier ausgelegt) stellen und auf der unteren Schiene in den auf 180° C vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze) schieben.
10. Seitlich so viel heißes Wasser angießen, dass die Formen ca. zur Hälfte im Wasser stehen, die Soufflés ca. 20-25 Minuten garen (evtl. Oberseite abdecken).
11. Herausnehmen, kurz ruhen lassen, stürzen und mit Schokoladensauce und angeschlagener Sahne servieren.

### Schokoladensauce

1. 50 g dunkle Kuvertüre und 25 g Vollmilch-Kuvertüre zerkleinern.
2. 50 ml Milch und 50 ml Sahne mit wenig Vanille aufkochen und zur Kuvertüre geben.
3. Die Schokolade völlig in der Vanillemilch lösen.
4. Nach Wunsch mit Grand Marnier oder Rum aromatisieren.