

AEG

Schokoladen- auflauf

Beheizungsart: Feuchtgaren
Feuchtigkeit, hoch
Einschubebene: 2. Schiene von unten
Temperatur: 95 °C
Zeit: ca. 45 Minuten
Portionen: 4



50 g Halbbitter-Kuvertüre
50 g weiche Butter
30 g Puderzucker
3 Eier
50 g Walnusskerne, mittelfein gehackt
**15 g kandierter Ingwer (nicht in Sirup eingelegt),
sehr fein geschnitten**
30 g Zucker
Butter für die Förmchen

Zubereitung: Kuvertüre auf der Induktionskochstelle (Stufe 2) schmelzen. Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät 3 Minuten cremig-weißlich aufschlagen. Eier trennen. Eigelb nach und nach unter die Masse rühren, geschmolzene Kuvertüre, Walnusskerne und Ingwer zugeben. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Erst die eine Hälfte des Eischnees, dann die andere unter die Kuvertürecreme heben. Die Masse in 6 ofenfeste, gefettete Förmchen füllen.

Profi-Tipp: Der Schokoladenauflauf kann gut mit Fruchtgrütze serviert werden.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer