

z o t t e r



BASIC



Kochschokolade

Schokolade Gateau • Flüssiger Schokokuchen

5 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- 125 g weiche Butter
- 125 g BASIC nobelbitter Kochschokolade (fein gehackt)
- 2 Eier
- 2 Eidotter
- 60 g Staubzucker
- 1 MS Chilipaste oder
- 1 kleine Chilischote (fein gehackt)
- 20 g glattes Mehl
- Butter, Mandeln (gerieben)

1. Backrohr auf 180°C vorheizen. Auflaufförmchen (Inhalt ca. 150 ml) mit Butter ausstreichen und mit geriebenen Mandeln austreuen.

2. Weiche Butter und Kochschokolade über Wasserdampf langsam schmelzen. Eier, Eidotter, Staubzucker und Chilipaste ca. 10 Minuten gut schaumig schlagen. Zuerst Butter-Schokolademischung, dann Mehl behutsam unter die Dottermasse heben.

3. Masse in einen Dressiersack (ohne Tülle) füllen und die Förmchen damit bis ca. 1 cm unter Rand füllen. Förmchen ins Rohr (mittlere Schiene/Gitterrost) stellen und ca. 8 Minuten backen.

4. Am Ende der Garzeit sollte die Masse in der Mitte der Förmchen noch flüssig sein. Aufläufe auf Teller stürzen und mit Zwergorangen-Kompott servieren.

Zwergorangen-Kompott

5 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

- 250 g Zwergorangen
- 120 ml Orangensaft
- 1 EL Speisestärke
- 60 g Gelierzucker
- Salz

1. Zwergorangen halbieren und in leicht gesalzenem Wasser ca. 2 Minuten kochen. Früchte in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

2. Ca. 2 EL vom Orangensaft mit Stärke vermischen. Übrigen Saft mit Gelierzucker aufkochen und die Früchte zugeben. Stärkemischung einrühren und die Früchte nochmals aufkochen. Kompott vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

