

6 Pax

Schokoladen-Nussauflauf

Zutaten

| | | |
|------|----------------------|-----------------|
| 50 g | Schokolade | Weiteres: |
| 50 g | Butter | Salz |
| 50 g | geriebene Haselnüsse | Vanillezucker |
| 3 | Eidotter | flüssige Butter |
| 3 | Eiklar | Kristallzucker |

Arbeitsbeschreibung

Schokoladen-Nussauflauf:

1. Eine Darioform mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Kristallzucker austreuen. Schokolade währenddessen über Wasserdampf schmelzen lassen. Weiche Butter mit Salz und Vanillezucker schaumig schlagen, die flüssige Schokolade dazu rühren und Eidotter nach und nach einrühren.
2. Eiklar und Kristallzucker zu festem Schnee schlagen. Eischnee, Haselnüsse und Semmelbrösel unter die Schokoladenmasse heben.
3. Masse in die Form dreiviertel voll einfüllen und im Wasser im Backrohr ca. 35 Minuten pochieren. Den Auflauf stürzen, mit Schokoladesauce überziehen und servieren.

Schokoladesauce:

1. Obers kurz aufkochen lassen, vom Herd stellen, die gehackte Schokolade einrühren und eventuell mit Rum parfümieren.

Hinweis

- Wasserbad darf nicht kochen.