

Warmes Schokoladen-Küchlein

Für zwei Personen

100 g dunkle Schokolade	3 Eier	1 Vanilleschote
4 dunkle Trüffelpralinen	50 g Butter	150 g Sahne
60 g Zucker	4 TL Vanillezucker	Puderzucker

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Schokolade grob hacken, mit 25 Gramm der Butter in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen. Die Souffléförmchen mit Butter ausstreichen, mit Zucker ausstreuen und kühl stellen. Die Eier aufschlagen und bei zwei Eiern jeweils das Eiweiß vom Eigelb trennen. Das dritte Ei ebenfalls trennen, da jedoch nur zwei Eigelbe gebraucht werden, hier nur das Eiweiß verwenden. Die geschmolzene Schokolade vom Wasserbad nehmen und zwei der Eigelbe darunter rühren. Die drei Eiweiße mit einer Prise Salz steifschlagen. Nach und nach 35 Gramm von dem Zucker begeben und zu einer glänzenden Masse schlagen. Den Eischnee unter die noch leicht warme Schokolade rühren. Die Schokoladenmasse in die vorbereiteten Förmchen füllen. Jeweils eine Trüffelpraline hinein drücken. Danach die Förmchen mit der Masse in den Ofen schieben und circa 15 Minuten backen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark und den Vanillezucker unter die Sahne rühren. Dann die Vanillesahne steif schlagen. Die Sahne auf den Teller geben und das warme Küchlein darauf legen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Theo Flückiger am 28. Juni 2012