

Schokoladen-Auflauf

Für zwei Personen

100 g dunkle Schokolade (70%)	100 g weiße Schokolade	1 Orange, unbehandelt
100 g gemahlene Mandeln	5 Eier	100 g Zucker
100 g Mehl	1 TL Backpulver	80 g Butter
500 g Sauerrahm	150 ml Vollmilch	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Wasserbad die dunkle Schokolade schmelzen lassen. Das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Orange waschen, die Schale abreiben und zur Mehlmischung hinzufügen. Anschließend die gemahlene Mandeln, das Salz, die Eier und die Milch mit einem Schneebesen einrühren. Die Butter in der geschmolzenen Schokolade zerlassen und beides in den Teig einarbeiten. In einer Auflaufform die Schokoladenmasse einfüllen. Die weiße Schokolade in kleine Stücke schneiden und in die dunkle Schokoladenmasse eindrücken. Den Schokoladenaufbau für 20 Minuten im Backofen belassen. Auf einem Teller den Sauerrahm kreisförmig verteilen. Zum Schluss den Schokoladenaufbau auf dem Sauerrahm anrichten.

Skander Bahi am 18. April 2013