

## Mini-Schokopudding mit karamellisierter Birne

### Für zwei Personen

2 Sesamkekse	1 Birne	50 g Zartbitterschokolade
1 Ei	50 g Butter, weich	100 g Crème-fraîche
1 TL Zuckerrübensirup, hell	10 ml Birnenschnaps	10 ml Marsala
50 g Zucker	Butter, Puderzucker, Salz	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen Umluft vorheizen. Die Espressotassen mit Butter einfetten und die Schokolade grob hacken. Die weiche Butter mit der Schokolade, dem Kakaopulver und einer Prise Salz in einer Metallschüssel über einem Wasserbad schmelzen. Das Ei trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb mit 40 Gramm Zucker in einer weiteren Schüssel ebenfalls schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Hälfte der Crème-fraîche und den Zuckerrübensirup und das Eigelb rühren. Die Schokoladenmischung ebenfalls hinzufügen und zum Schluss den Eischnee unterheben. Die Schokoladenmasse nun auf die Espressotassen verteilen. Die Tassen auf ein tiefes Backblech stellen und dieses mit so viel Wasser füllen, dass die Tassen zu einem Drittel im Wasser stehen. Den Schokopudding auf mittlerer Schiene für 20 Minuten backen. Währenddessen eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die Birne waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und anschließend in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne die Birne andünsten und mit dem restlichen Zucker bestreuen und karamellisieren. Die übrige Crème-fraîche hinzufügen. Die Mini-Schokopuddings aus dem Ofen nehmen und die karamellisierten Birnen darüber geben. Die Sesamkekse zerbröseln, darüber streuen und anschließend mit dem Marsala und dem Birnenschnaps beträufeln. Die Mini-Schokopuddings mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Petrus Basar am 07. November 2013