

Schokoladen-Auflauf mit Sauerkirsch-Eis

Für zwei Personen

300 g Sauerkirschen, TK	50 g dunkle Kuvertüre	2 Eier
15 g Zucker	50 g Crème-fraîche	150 ml Schlagsahne
50 ml Kirschwasser	3 EL Puderzucker	1 Zweig Minze
Butter, Mehl		

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Schokoladenaufwurf die Crème-fraîche gemeinsam mit der dunklen Kuvertüre in einem Topf erwärmen und verrühren. Ein Ei trennen und das Eigelb mit dem übrigen Ei und dem Zucker schaumig rühren. Zwei bis drei Löffel Schaum unter die Kuvertüremasse rühren und den Rest des Schaums nur unterheben. Die Souffléförmchen ausbuttern, bemehlen und mit der Masse befüllen. Anschließend die Schokoaufwürfe im Backofen für zehn Minuten backen. Für das Sauerkirscheis die tiefgefrorenen Kirschen mit dem Puderzucker, der Sahne und einem kleinen Schuss Kirschwasser im Standmixer pürieren. Anschließend zwei Nocken abstechen. Den Schokoaufwurf mit dem Sauerkirscheis auf Tellern anrichten und mit der Minze garnieren.

Hiltrud Schlüter am 05. Juni 2014