

Schoko-Traum mit Erdbeeren und Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Schokotraum:

2 Eier	60 g Rohrzucker	50 g Butter
50 g Kuvertüre, Zartbitter	25 g Dinkelmehl	10 g Kakaopulver

Für die Vanillesauce:

200 ml Milch	2 Eier	2 EL Puderzucker
2 EL Stärke	50 g Zucker	1 Vanilleschote

Für die Erdbeeren:

200 g Erdbeeren	3 EL Zucker
-----------------	-------------

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für den Schokotraum die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit dem Zucker verrühren. Die Kuvertüre mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen und anschließend zur Zucker-Ei-Masse geben. Das Mehl sowie das Kakaopulver ebenfalls hinzufügen und alles ordentlich mit einem Handrührgerät vermengen.

Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und das Mark samt Schote mit der Milch zum Kochen bringen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit der Stärke, dem Zucker und dem Puderzucker mit einem Stabmixer verquirlen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Sobald die Milch kocht diese vom Herd nehmen, die Vanilleschote herausnehmen. Nun die Eigelbmasse unter ständigem Rühren in die warme Milch geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Danach erneut einmal aufkochen lassen und kalt stellen. Die Schokomasse in Muffinförmchen geben und im Backofen etwa acht Minuten backen.

Für die karamellisierten Erdbeeren den Zucker in einer Pfanne schmelzen und die Erdbeeren untermischen.

Den Schokotraum mit den karamellisierten Erdbeeren und der Vanillesauce auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Puderzucker bestäubt servieren.

Patrick Gruf am 25. Juni 2015