

Mini-Schoko-Pudding mit karamellisierten Birnen

Für zwei Personen

Für den Mini-Schokopudding:

50 g Zartbitterschokolade	2 Sesamkekse	1 Ei
50 g weiche Butter	100 g Crème fraîche	1 TL heller Zuckerrübensirup
10 ml Birnenschnaps	10 ml Marsala	40 g Zucker
Butter	Puderzucker	Salz

Für die karamellisierten Birnen:

1 Birne	10 g Zucker
---------	-------------

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Espressotassen mit Butter einfetten und Schokolade grob hacken. Weiche Butter mit Schokolade, Kakaopulver und einer Prise Salz in einer Metallschüssel über einem Wasserbad schmelzen.

Ei trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker in einer weiteren Schüssel schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Hälfte Crème fraîche, Zuckerrübensirup und Eigelb verrühren. Die Schokoladenmischung ebenfalls hinzufügen und Eischnee unterheben.

Schokoladenmasse auf die Espressotassen verteilen. Die Tassen auf ein tiefes Backblech stellen und dieses mit so viel Wasser füllen, dass die Tassen zu einem Drittel in Wasser stehen.

Den Schokopudding für 20 Minuten backen. Währenddessen eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die Birne waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Die Birnenwürfel andünsten und mit dem restlichen Zucker bestreuen und karamellisieren. Die übrige Crème fraîche hinzufügen.

Schokopudding aus dem Ofen nehmen und karamellierte Birnen darüber geben. Sesamkekse bröseln, darüber streuen und mit Marsala und Birnenschnaps beträufeln.

Die Mini-Schokopuddings mit karamellisierten Birnen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Petrus Basar am 24. November 2015