

# Dreierlei von der Schokolade

## Für zwei Personen

### Für das Küchlein:

75 g zartbitter Schoko Melts	70 g Butter	20 g Mehl
2 Eier	30 g Zucker	Butter
Zucker	Puderzucker	1 Prise Salz

### Für das Crumble:

40 g Mehl	25 g Butter	12 g Zucker
4 g Backkakao	150 g Schattenmorellen	100 ml Kirschsafft
15 g Sofort-Gelantine	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	25 g Zucker

### Für die Mousse:

100 g weiße Schokolade Melts	125 g Sahne	1 Ei
25 g Sofort-Gelantine	1 Orange, Zeste	1 Tonkabohne
2 EL Vanillezucker		

### Für die Garnitur:

10 frische Kirschen	40 g dunkle Schoko Melts	100 g Zucker
---------------------	--------------------------	--------------

### Für das Küchlein:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ofenfeste Portionsförmchen aus Porzellan (mit geradem Rand; à ca. 175 ml Inhalt) fetten und mit Zucker austreuen.

Schokolade mit Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen.

Eier, Salz und Zucker mit den Schneebesen des Rührgerätes nur kurz verrühren. Heiße Schokolade im dünnen Strahl unterrühren.

Mehl darauf sieben und unterheben. Je ca. 3 EL Teig in die Förmchen verteilen und ca. 9 Minuten backen.

### Für das Crumble:

Mehl mit Butter, Backkakao und Zucker vermischen und mit der Hand schnell zu einem Teig kneten. Teig zwischen den Fingern zerbröseln, um Crumble zu erhalten. Kalt stellen.

Zucker, Zimt, Kirschsafft und Gelantine verrühren und die Kirschen hinzugeben. Kurz erhitzen und dann in die Förmchen füllen.

Crumble drüberstreuen und im Ofen ca. 15 Minuten backen. Einige Crumble separat auf einem Blech ca. 8 Minuten backen.

### Für die Mousse:

Schokolade schmelzen und abkühlen lassen.

Ei trennen und Eischnee aufschlagen. Dann kaltstellen.

Sahne ebenfalls aufschlagen und kaltstellen.

Eigelb aufschlagen und abgekühlte Schokolade sowie Orangenzeste untermischen. Eischnee sowie die Sahne unterheben.

### Für die Garnitur:

35 ml Wasser und Zucker auf 135 Grad erhitzen. Schoko Melts unter ständigem Rühren hinzugeben. So lange rühren bis Schokoerde entsteht. Auf einem Blech verteilen und auskühlen lassen. Kirschen waschen und trockentupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ann-Kristin Seidler am 09. September 2020