

Erdnuss-Schokoladen-Creme im Glas

Für 24 Portionen

Für den Schokoladenboden:

100 g Butter	100 g Bitterschokolade	1 Vanillestange
1 EL Mehl	100 g brauner Zucker	3 EL Milch
2 Eier		

Für die Erdnusscreme:

6 Blatt Gelatine	200 g Erdnussbutter	450 g Sahne
60 g Zucker	50 g Bitterschokolade	

Für den Überzug:

200 g Sahne	65 g Glucose (Honig)	65 g Zucker
170 g Zartbitterschokolade	65 g Butter	

Für Verzierung:

20 g geschälte Erdnusskerne	2 Zweige frische Minze	
-----------------------------	------------------------	--

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Schokoladenboden:

Schokolade in grobe Stücke zerkleinern und in einem Schlagkessel über dem heißen Wasserbad zusammen mit der Butter schmelzen. Den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen. Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark unter die geschmolzene Butter und Schokolade geben, Mehl, braunen Zucker, Milch und Eier zugeben und alles gut verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 12- 15 Minuten backen. Den gebackenen Boden auskühlen lassen und anschließend in Stücke schneiden, die der Größe der vorgesehenen Dessertgläser entspricht.

Für die Erdnusscreme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdnussbutter, 200 g Sahne und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Die Schokolade in grobe Stücke hacken, mit in den Topf geben und in der heißen Flüssigkeit schmelzen (die Flüssigkeit soll nicht kochen, am Besten den Topf vom Herd nehmen). Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. 250 g Sahne steif schlagen. Etwas geschlagene Sahne mit der Masse vermischen und angleichen, dann alles unter die restliche geschlagene Sahne heben. Die vorbereiteten Teigböden in die Dessertgläser legen und die Erdnusscreme darauf geben und kalt stellen.

Für den Überzug:

Sahne, Glucose und Zucker in einem Topf aufkochen. Die Schokolade in grobe Stücke hacken, mit in den Topf geben und in der heißen Flüssigkeit schmelzen (die Flüssigkeit soll nicht kochen, am Besten den Topf vom Herd nehmen). Wenn die Schokolade geschmolzen ist, Butter in kleinen Stücken dazu geben und mit dem Pürierstab fein untermischen. Die Überzugsmasse ca. 3 mm dick auf die Erdnusscreme gießen und ca. 25 Minuten kalt stellen, dann servieren. Nach Belieben mit geschälten Erdnüssen und etwas Minze verzieren.

Sören Anders am 08. März 2013