

Mohr im Hemd mit Schokosauce und Sahne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Butter, 80 gr Puderzucker, 120 gr Butterkekse, 4 Eier, 100 gr Haselnüsse, 100 gr geriebene Bitterschokolade, 2 Prisen Backpulver, 2-3 Rippen Bitterschokolade, 0,25 l Sahne, etwas Milch, Butter und geriebene Haselnüsse für die Form.

Die Zubereitung:

Eier trennen. Butter, Zucker und Eidotter schaumig rühren. Kekse und Nüsse reiben, unter die Masse heben. Eiklar steif schlagen. Eischnee sowie geriebene Schokolade und Backpulver unter die Masse rühren. Portionsformen mit Butter ausstreichen, mit Nüssen ausstreuen. Die Masse zu etwa 3/4 einfüllen, mit Alufolie abdecken. Im Wasserbad bei 180 Grad ca. 45 Minuten garen. Für die Sauce 2-3 Rippen Bitterschokolade und 1/8 Liter Sahne in einem Topf langsam schmelzen lassen. Sollte die gewünschte Konsistenz nicht erreicht werden, etwas Milch begeben. Die restliche Sahne mit etwas Puderzucker steif schlagen. Kurz vor Ablauf der Garzeit mit einer Nadel in die Aufläufe stechen, wenn nichts haften bleibt, herausnehmen. Rand mit einem spitzen Messer lösen. Die Formen stürzen, den Mohr mit der Schokosauce überziehen, mit geschlagener Sahne garnieren und servieren. Guten Appetit!