

Flüssiges Tartufi-Schokoladenküchlein



ZUBEREITUNG

Schokolade, Tartufi und Butter über dem Wasserbad schmelzen.

Ei mit dem Zucker schaumig schlagen.

Maizena sieben und mit den Mandeln vermischen.

Die geschmolzene Schokolade-Butter-Masse unter die Mandel-Maizena-Mischung heben. Die Schokoladenmasse vorsichtig unter das schaumig geschlagene Ei heben.

Die Backformen mit Trennfettspray besprühen und je 80g Masse einfüllen. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen 9 Minuten backen.

Dazu Globus Fior di panna Glace, Passionsfrucht, Thaimango und Pfefferminzblätter servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

55g Couverture (66 %)

70g Globus Tartufi
piemontesecclassici

125g Butter

125g Vollei

62g Zucker

10g Maizena

30g gemahlene Mandeln

1 Becher Globus

Fior di panna Glace

1 Passionsfrucht

1 Thai-Mango

Pfefferminzblätter

Puderzucker