

Schokoladenauflauf / Sauerrahm-Blutorangencrème

Schokoladenauflauf / Sauerrahm-Blutorangencrème

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [18.02.2009](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Rezept für 10 Personen

Zutaten/Zubereitung:

10Portionen

0.250.kg dunkle Kuvertüre
0.250 kg Butter
0.050 kg Mehl
0.120 kg Zucker
6.0 Stk. Eier
2.0 Stk. Eigelb zum Ausstreichen der Formchen
0.100 kg Paniermehl oder zerdrückte Mandelstifte
0.100 kg Staubzucker
0.010 kg Kakao oder Schokoladenpulver
1 Bd Pfefferminzblätter
0.180 kg Sauerrahm
0.180 kg Joghurt nature
1.000 kg Blutorangen
1 Bd Pfefferminzblätter zum ausgarnieren

Vorbereitung

1. Ein Wasserbad vorbereiten. Die Formen mit Butter einfetten mit Paniermehl ausstreuen. Die Kuvertüre mit Butter über dem Wasserbad schmelzen lassen und beiseite stellen. Mehl, Zucker, Eier und Eigelb unterrühren.
2. Die Formen zu etwa vier Fünftel mit der Masse füllen und mindestens 2 Std. kalt stellen.
3. Den Backofen auf 200 ° (Heissluft 190 °) vorheizen. Die Aufläufe im Backofen (Mitte) 14 Minuten backen. Herausnehmen und auf Teller stürzen. Die Aufläufe mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Blutorangencrème:

3 Stk. Orangenzeeste, (Orangen heiss waschen und abreiben), nachher auspressen die Flüssigkeit auf 1/3 einreduzieren. Restliche Orangen, schälen und filetieren, als Garnitur verwenden.
Sauerrahm und Joghurt nature, reduzierter Orangensaft, eventuell etwas Zucker, zu einer Creme verarbeiten.

Servieren:

Schokoladenauflauf muss innen flüssig sein, heiss auf den Teller stürzen, mit Orangenfilets ausgarnieren, Joghurtcrème auf dem Teller schön verteilen, mit Staubzucker den Tellerrand bestäuben. Kakaopulver/Essgabel als Zeichnung verwenden.