

REZEPT FÜR 1 GROSSE PUDDINGFORM

Rezept von La Tavola

Zart schmelzender Schokoladenpudding

ZUTATEN

Schokoladensauce

200 g Schokolade, dunkel
1,2 dl Rahm

Schokoladenpudding mit Amaretto-Kaffeearoma

60 g Rohrzucker
35 g Butter
1 Ei
1 Pck. Vanillezucker
1,2 dl Milch
150 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 TI Instant-Espressopulver
30 g Mandeln, gemahlen
2 EI Kakaopulver
Amaretto, nach Geschmack
Butter zum Ausbuttern der Förmchen

Garnitur

200 g Crème fraîche, gut verrührt

ZUBEREITUNG

Schokoladensauce

Die Schokolade und den Rahm über dem heissen Wasserbad schmelzen, in die gut ausgebutterte Form giessen und auskühlen lassen.

Schokoladenpudding mit Amaretto-Kaffeearoma

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Zucker, die Butter, das Ei und den Vanillezucker zu einer cremigen Masse aufschlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Milch hinzufügen, gut verrühren und nacheinander das Mehl, das Backpulver, das Espressopulver, die Mandeln, das Kakaopulver und den Amaretto unterrühren.

Die Puddingmasse in die mit Schokoladensauce gefüllte Form verteilen und nach Grundrezept 50 bis 60 Minuten in der Bain-Marie garen, bis die Oberfläche kross ist. Mit Crème fraîche servieren.

