

Schlackenkohle MIT ORANGENSOSSE

FÜR 4 PORTIONEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 70 MINUTEN + WARTEZEIT

Für die Schlackenkohle

- › 100 g Zartbitterschokolade
- › 150 ml Milch
- › 70 g Butter
- › 2 EL Kakaopulver
- › 1 TL Vanillezucker
- › 1 Prise Salz
- › 100 g Mehl
- › 4 Eier (Größe M)
- › 4 EL Zucker
- › Fett für die Gläser

Für die Orangensoße

- › 1 Bio-Orange
- › 1/2 Vanilleschote
- › 200 g Schlagsahne
- › 3 EL Zucker
- › 1 TL Speisestärke
- › 1 Eigelb

Pro Portion ca.
16 g E, 49 g F,
65 g KH, 790 kcal

1 Für die Schlackenkohle Schokolade grob hacken. Milch in einem Topf erhitzen. Schokolade und Butter darin unter Rühren schmelzen. Kakaopulver, Vanillezucker und Salz zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und Mehl unter Rühren auf einmal zufügen. So langeiterrühren, bis sich ein Teigkloß bildet und vom Topfboden löst. Teig ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

2 Eier trennen. Eigelbe und Zucker cremig rühren. Unter den abgekühlten Teig ziehen. Eiweiß steif schlagen. 1/3 vom Eischnee unter den Brandteig rühren, Rest locker unterheben.

3 In einen großen Topf so hoch Wasser füllen, dass 4 verschließbare Einmachgläser (à ca. 300 ml) nebeneinander etwa zur Hälfte darin stehen. Wasser zum Sieden bringen. Gläser innen fetten, gut zur Hälfte mit dem Schokoteig füllen und verschließen. In den Topf setzen und 30–40 Minuten zugedeckt garen, dabei bei Bedarf heißes Wasser nachgießen, wenn es im Topf verkocht.

4 Inzwischen für die Soße Orange heiß waschen, trocknen und Schale fein abreiben. Orange auspressen. Vanilleschote längs einritzen und Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote mit Sahne, Zucker, Orangensaft und -schale erhitzen. Stärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren und unter Rühren zufügen. Orangensauce einmal aufkochen und vom Herd nehmen.

5 Eigelb mit 4 EL heißer Soße verquirlen, unter Rühren in die übrige Soße gießen und bei mittlerer Hitze solange rühren, bis sie cremig andickt. Vanilleschote entfernen und Soße abkühlen lassen.

6 Schlackenkohle im Glas heiß oder warm mit der Orangensoße servieren.

GLÜCK AUF, LIEBE HOBBY PATISSIERS!

Als Beilage frische Himbeeren auf 4 Spieße stecken. Etwas weiße Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und Spieße damit beträufeln, mit Zartbitter-Raspelschokolade bestreuen und kurz fest werden lassen.

SÜSSES FÜR KUMPEL

Namensgeber für dieses Dessert war angeblich der Bergbau in Nordrhein-Westfalen – zum Glück schmeckt der gedämpfte Schokoladenpudding so großartig, dass der Titel nicht abschrecken dürfte!

