

Flüssiger Schokoladenkuchen mit Mangokompott

Zutaten für 4 Personen:

Flüssiger Schokoladenkuchen

- 125 g Butter, Zimmertemperatur
- 30 g Zucker
- 125 g Fine Food Chocolat Grand Cru, flüssig
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 30 g Zucker
- 12 g Maisstärke, gesiebt
- 2 g Kardamompulver

Punschsauc

- 4 dl Mango-Fond (siehe Rezept Mangokompott)
- 1 dl Merlot
- 1 Beutel Punschtee, Instantpulver
- 100 g Rahmquark
- 0,4 dl Cassislikör

Mangokompott

- 2 dl weisser Portwein
- 100 g Zucker
- 1 Halm Zitronengras, zerdrückt
- 200 g Fine Food Thai-Mango, in Streifen geschnitten

Zubereitung:

Butter und ersten Zucker luftig rühren. Warme Schokolade (40 °C) beifügen. Eier und zweiten Zucker aufschlagen. Beide Massen sorgfältig vermischen. Maisstärke und Kardamom mischen, beifügen. Feuerfeste Formen buttern und zuckern, Masse einfüllen. Im Ofen bei 210 °C 7–9 Min. backen. Kern muss noch flüssig sein. Leicht auskühlen lassen, aus der Form stürzen, anrichten.

Alle Zutaten für das Mangokompott mischen. In eine Gratinform geben, abdecken. Im Ofen bei 120 °C 20 Min. ziehen lassen. Thai-Mango von den restlichen Zutaten entfernen. Auskühlen lassen.

Für die Punschsauc Fond, Wein und Punschtee sirupartig auf 1/2 dl einkochen. Quark beifügen, mit Likör abschmecken. Kalt servieren.



Fine Food Chocolat Grand Cru

(72 % Criollo Cacao Ecuador)

Edle Criollo-Kakaobohnen werden zu einer exzellenten Schokolade verarbeitet, deren intensiver Kakaogeschmack durch ein feines Kaffee- und Dörrfrüchte-Bouquet unterstützt wird. 2x40 g, **7.25**



Fine Food Thai-Mango Nam Dok Mai

Die ausgesprochen süsse und faserfreie Nam Dok Mai Mango wird von der thailändischen Bevölkerung als Königin der Früchte bezeichnet. Dank ihrem flachen Stein ist der Fruchtfleischanteil höher als bei anderen Sorten.

1 Stück, **6.50**

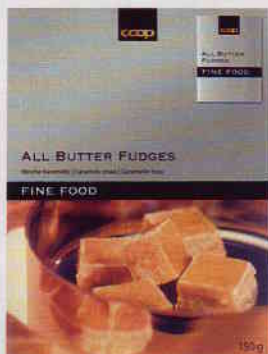
SÜSSE GRÜSSE VON IVO



Fine Food Tartelettes au Chocolat

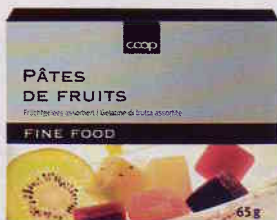
Couverture mit 70% Grand-Cru-Edelkacao aus Grenada, einer kleinen Karibikinsel der südlichen Antillen, ist die Basis für die zarte Füllung mit dem leicht herben Aroma.

6 Stück, 120 g, **5.20**



Fine Food All Butter Fudges

Diese Fudges zeichnen sich nicht nur durch ihren feinen, rahmigen Karamellgeschmack mit leichter Salznote aus, sondern auch durch einen zarten, mürben Biss gefolgt von einem samtigen Schmelz. 150 g, **4.95**



Fine Food Pâtes de Fruits

Assortierte Fruchtgelee-Würfel in den Geschmacksrichtungen Himbeere, Erdbeere, Birne, Johannisbeere, Aprikose und Kiwi. 65 g, **4.95**



FINE FOOD