



Irische Schokoladentorte

Springform mit Butter ausstreichen oder mit Backpapier auslegen. Schokolade in Stücke brechen, mit 2–3 EL heissen Wassers in Pfännchen bei mässiger Hitze schmelzen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Eier, Butter, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Flüssige Schokolade beimischen. Mehl mit Salz und Backpulver vermischen, Kaffee mit dem Whiskey verrüh-

ren. Nun abwechselnd das Mehl und die Flüssigkeit zur Masse geben und alles zu einem Teig verrühren. Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Milch oder Kaffee beigegeben. Teig in Form geben, Kuchen im unteren Drittel des Ofens ca. 50 Min. backen (Garprobe mit Stricknadel machen!). Kuchen abkühlen lassen, auf Platte stürzen, mit etwas Puderzucker bestäuben und mit Ferrero Rocher garnieren.

Mandel-Kirsch-Soufflés mit Schokoladensauce

Soufflé: Mit der Hälfte der Milch Zucker, Vanillezucker und Mehl verrühren. Restliche Milch aufkochen lassen, Zucker und Mehl unter Rühren zugiesen, kurz kochen lassen.

Pfanne vom Herd nehmen, Butter einrühren, etwas abkühlen, dann nach und nach Eigelbe, Mandeln, Paniermehl, Backpulver und Kirsch einrühren. Eiweisse mit 50 g Zucker steif schlagen, vorsichtig unter die Masse heben. Von den Förmchen nur den Boden einfetten, Masse hineinfüllen. Backen. Vorgeheizt in der Ofenmitte bei 180°C gute 30 Min. Inzwischen die Schoggi im Wasserbad mit 2 EL Wasser schmelzen, dann den Rahm dazurühren. Soufflés mit Förmchen auf Teller anrichten, etwas Schoggisauce darüber geben und mit den Kirschstängeli garnieren, sofort servieren.

9

Irische Schokoladentorte

Für eine Springform von 24 cm Ø:

etwas Butter** für die Form

250 g schwarze Schokolade** (z.B. Crémant)

3 Eier**

150 g Butter**

1 Beutel Vanillezucker

250 g Zucker**

200 g Weissmehl**

1 Prise Salz

1 Beutel Backpulver

ca. 1 dl starker Kaffee, abgekühlt

1 dl irischer Whiskey

etwas Puderzucker zum Bestäuben

einige Ferrero Rocher zum Garnieren

Mandel-Kirsch-Soufflés mit Schokoladensauce

Soufflémasse für 4 kleine Souffléförmchen à ca. 2 dl Inhalt

1 dl Milch**

30 g Zucker**

1 Beutel Vanillezucker

20 g Mehl**

20 g Butter**

3 Eigelb

80 g Mandeln, gemahlen

20 g Paniermehl

1–2 TL Backpulver

2 EL Kirsch

3 Eiweiss

50 g Zucker**

Sauce

50 g schwarze Schoggi** (z.B. Crémant)

2 EL Rahm

Garnitur

8–12 Kirschstängeli



**Diese Produkte sind im Naturaplan-Sortiment erhältlich.