

Mohr im Hemd

Rezept für 12 Portionen von Küchenchef Christian Csermak vom Restaurant „Zu ebener Erde und erster Stock“ am Spittelberg in Wien



Die süßeste schokoladige Verführung im Hemd alias „Mohr im Hemd“

Schokolade schmelzen

Butter schaumig rühren, Eidotter einzeln einrühren, lang rühren, die weiche Schokolade unterrühren.

Eiklar aufschlagen, Kristallzucker zufügen, Prise Salz und Vanillezucker und fest schlagen.

Nun den Eischnee und die Nussmischung in den Abtrieb unterheben.

Darioformen mit Trennfett oder Butter gut einfetten, Formen zu 2/3 mit der Masse füllen, ins Wasserbad stellen und bei niedriger Temperatur, 170 Grad Ober- und Unterhitze im Backofen, zugedeckt (z.B. mit Klarsichtfolie) ca. 30-35 Minuten pochieren.

Wasserbadtemperatur ca. 90 C

Zutaten

100g Butter

100g Kochschokolade

100g Kristallzucker

100g Nüsse oder Mandeln gerieben

80g Semmelbrösel

6 Eidotter

6 Eiklar

Vanillezucker

Prise Salz

Zubereitung Schokoladensauce

Bei nicht zu hoher Temperatur langsam zu einer homogenen Masse köcheln.

Zutaten

400g Kochschokolade

0,25l Schlagobers

0,25l Milch

Vanillezucker

Rum je nach Geschmack

1 Löffel Butter

Servieren

Masse stürzen, mit Schokoladensauce überziehen und mit Schlagobers garnieren.