

Schneller Teller



Warmer Schokoladenkuchen (Coulant) mit Zwetschgenröster und Vanillerahm

ZUTATEN (6 Pers.): COULANT

100 g Butter weich
150 g Zucker
90 g Kuvertüre 70 %
3 Eier
4 g Mehl

ZWETSCHGENRÖSTER

400 g Zwetschgen
(gewaschen und entsteint)
70 g Zucker
30 g Orangensaft frisch
30 g Rotwein
2 Prisen Zimt
10 g Zitronensaft
Mondamin zum Abbinden

VANILLERAHM

175 g Sahne
75 g Milch
½ Vanilleschote
45 g Zucker
60 g Eigelb
Mondamin zum Abbinden

ZUBEREITUNG COULANT

1. Weiche Butter mit Zucker in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren.
2. Die Kuvertüre im Wasserbad bei leichter Hitze schmelzen.
3. Danach die Butter-Zuckermischung und die geschmolzene Kuvertüre verrühren.
4. Jetzt die Eier hinzufügen und danach das Mehl.
5. Den Backofen auf ca. 220°C vorheizen.
6. Den Schokoladenteig in kleinen Dessert- ringen (oder in kleinen Backfenschalen), die mit Backpapier ausgekleidet sind, abfüllen und in die Mitte der Masse noch ein kleines Stück Kuvertüre geben (muss von dem Schokoladenteig bedeckt sein).
7. Den Kuchen ca. 8 min. backen (sollte in der Mitte noch flüssig sein).
8. Zum Servieren vorsichtig aus dem Ring ziehen, das Backpapier entfernen und direkt servieren.

ZUBEREITUNG ZWETSCHGENRÖSTER

1. Zwetschgen in 1x1 cm große Würfel schneiden.
2. Zucker im Topf zu duftendem Caramel bräunen.
3. Den Caramel mit Rotwein und Orangensaft ablöschen und die Zwetschgen hinzufügen.
4. Die Zwetschgen im Sud kochen. Wenn sie gar sind den Zimt und den Zitronensaft hinzufügen und mit Mondamin auf die gewünschte Konsistenz abbinden (Mondamin immer mit Flüssigkeiten anrühren vor dem Abbinden).

ZUBEREITUNG VANILLERAHM

1. Zucker und Eigelb in einer Schüssel verrühren.
2. Sahne, Milch und die Vanillestange in einen Topf geben und aufkochen.
3. Die aufgekochte Mischung zu einem Viertel auf die Eigelb-Zuckermischung gießen und direkt verrühren (angleichen).

4. Danach die angegliche Eigelbmischung in den Topf mit der restlichen Sahne-Milchmischung schütten und direkt verrühren.
 5. Bei mittlerer Hitze (80° C) auf dem Herd den Vanillerahm cremig schlagen.
- Guten Appetit wünscht unser Chef Patissier Christof Schulte!

