

Mont au chocolat

Für 2 Personen

120 g Edelbitter-Schokolade	25 g Eier	25 g Butter
20 g Zucker	100 g Eiweiß	5 Konfekt
Butter		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Mont au chocolat die Schokolade und die Butter schmelzen. Die Eier trennen und die Eigelb mit der zerlassenen Schokoladenbutter und dem Zucker vermengen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Souffleeförmchen ausbuttern und die Masse einfüllen. Mittig ein Stück Konfekt platzieren und im Backofen etwa 15 Minuten backen lassen. Das Mont au chocolat auf Tellern stürzen.

Meggi Strässer am 08. April 2010