

Schokoladen-Malheur mit Orangen-Soße

Für zwei Personen

Für das Schokoladen-Malheur:

4 Eier

100 g Butter

100 g dunkle Kuvertüre

20 g Mehl

Für die Orangensauce:

3 Orangen

3 Tropfen Cocktailbitter 50 g Zucker

Für das Schokoladen-Malheur:

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Butter und Kuvertüre in einer großen Metallschüssel im Wasserbad schmelzen. Schüssel wieder aus dem Wasserbad nehmen. 2 Eier trennen und die Eigelbe in die Schüssel geben. Zwei ganze Eier ebenfalls hinzufügen. Zucker hinzugeben und alles gut verrühren. Mehl in die Schüssel sieben und unterheben. 2 Souffleeförmchen einfetten und mit Zucker bestreuen. Den Teig bis 1 cm unter dem Rand in die Förmchen füllen und für ca. 10 min. in den Ofen geben.

Für die Orangensauce:

1 Orange schälen und Filets herauslösen. Die restlichen Orangen halbieren, auspressen und den Saft in einem Topf mit Zucker aufkochen und einköcheln lassen. Filets hinzugeben, kurz schwenken und mit Cocktailbitter abschmecken.

Die Schokoladenmalheurs auf kleine Teller stürzen und mit der Orangensauce angießen.

Dirk Makies am 14. Februar 2018