



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Loup marin aux oignons nouveaux et betterave rouge

Coniglio con le noci

Cantuccini-pudding mit Kaffeesauce

Zutaten:

Zubereitung:

Cantuccini-pudding mit Kaffeesauce

100 g Cantuccini
50 g Amaretti

35 g Zucker
3 Stk. Eier
35 g Zucker

1 TL Butter weich
2 EL Zucker

2.5 dl Rahm
50 g Zucker
3 EL Instantkaffee
1 Stk. Eigelb

Cantuccini und Amaretti im Cutter sehr fein zerkleinern.

Butter schaumig rühren. Eier trennen, und Eigelb mit den zerkleinerten Cantuccini/Amaretti in die Schaummasse einrühren. Eiweiss steif schlagen.

Den Zucker in den Eisschnee einrieseln lassen und weiterschlagen bis die Masse schön glänzt. Das Ganze unter die Schaummasse heben.

Ofenfeste Puddingform (ca. 1.5 dl Inhalt, Durchmesser 8 cm) buttern und mit Zucker ausstreuen, die Masse einfüllen. Die Förmchen in ein tiefes Blech stellen, Blech bis ca. 3/4 Höhe mit heissem Wasser auffüllen. Pudding im Backofen während 30 Minuten bei 170°C pochieren.

Sauce:

Rahm und Zucker aufkochen und auf kleinem Feuer 15 Minuten ziehen lassen, absieben. Eigelb und Instantkaffee verquirlen, in heissen Rahm einrühren, nochmals vor den Siedepunkt bringen, aber nicht mehr kochen, erkalten lassen.

Zum Servieren den Pudding auf Teller stürzen und mit der Kaffeesauce umgiessen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Kaffeebohnen und Rahmherzen garnieren.