



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochette vom 17.10.2013 –B15-Event-Vorbereitung

Apéro: Apérogebäck à la Rainerg

Amüse-Bouche: Wild-Terrine

Kalte Vorspeise: Kartoffelkuchem mit Lachstartar

Suppe: Grünerbsensuppe mit Olivenbängeli

Sorbet: Süssauer-Kürbissorbet

Warme Vorspeise: Kross gebratener Zander auf Curry-Linsen

Hauptgang: Perlhuhnbrust auf Tomatenspätzle und grünen Bohnen

Dessert: Traum von Chili-Schokoladen mit Fruchtgarnitur

Traum von Chili-Schokoladen mit Fruchtgarnitur

Für 10 Personen

250 g	Chili-Schocklade
250 g	Butter
250 g	Zucker
5 Stk	Eier
5 Stk	Eigelb
250 g	Mehl
60 g	Butter (geschmolzen zum Bestreichen)
	Kakaopulver (zum Bestreuen)

1. Die Auflaufförmchen mit einem Pinsel und der geschmolzenen Butter bestreichen bis die Innenseite vollständig eingefettet ist. Hierzu am besten von innen nach außen bzw. oben pinseln. Danach etwas Kakaopulver in die Förmchen geben und dieses durch Drehen überall verteilen. Den Rest durch Klopfen entfernen oder ins nächste Förmchen geben.
2. Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die Temperatur zu einem leichten Köcheln reduzieren.
3. Die Schokolade mit einem großen Messer in kleine Stücke hacken. Die Butter würfeln.
4. Schokoladen- und Butterwürfel in eine Schüssel geben und diese über dem köchelnden Wasser platzieren. Nun unter Rühren Butter und Schokolade schmelzen bis man eine flüssige und geschmeidige Masse bekommt. Anschließend vom Topf nehmen und ca. fünf Minuten abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit Eier, Eigelb und Zucker in eine große Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem Handrührgerät (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe so lange schlagen bis man eine cremige, helle Masse bekommt. Dies dauert ca. 4-5 Minuten.
6. Das Mehl zur Zucker-Eier-Masse geben und gut verrühren. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade und Butter unterrühren bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
7. Den Teig gleichmäßig auf die Auflaufförmchen verteilen und mindestens für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Man kann die Teigportionen auch bis zu 12 Stunden im Kühlschrank lassen oder sogar einfrieren, um sie dann bei Bedarf zu backen. Sollten die Küchlein gefroren sein, einfach fünf Minuten zur Backzeit hinzufügen.
8. Die Küchlein im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober- und Unterhitze) ca. 10-12 Minuten backen. Wenn sie fertig sind, fangen sie an, sich vom Rand der Schälchen zu lösen. Sie können dann aus dem Ofen genommen werden.
9. Die fertigen Schokokuchen mit flüssigem Kern auf Dessertteller stürzen (ggfs. etwas klopfen oder den Rand vorher mit einem Messer lösen) und sofort servieren.