

Black and White - Schokolade“vulkan“ mit Vanilleeis

Zutaten (4 Portionen)

1 gr. Dotter
2 gr. Eiklar
25g Staubzucker
70g Kuvertüre
20g Butter
wenig zerlassene Butter und Mehl

3 Dotter
4g Maizena
80g Rohrzucker
25g Vanillezucker
200g Obers
200g Milch



Schokoauflauf

Vier Förmchen mit zerlassener Butter austreichen und mit Mehl austauben.
Kleine Kreise aus Backtrennpapier schneiden (für meine Souffléförmchen im Durchmesser 65mm, genau eine Espressotasse) und in die Formen legen. Alternativ Ringe auf Backtrennpapier stellen.
Förmchen in den Kühlschrank stellen.

Schokolade bei 50° schmelzen, dann die Butter hineinrühren.
Inzwischen das Eiklar zu Schnee („Vogelnase“) schlagen, dabei den Zucker schon zu Beginn hineingeben, damit die Mischung ganz glatt wird.

Eine kleine Menge vom Schnee in die Schokolade/Butter Mischung geben, dann die Eigelb dazu und mit dem Rührbesen glattrühren. Dann mit der Silikonspachtel das Eiweiss einmelieren.

Die Masse in die Förmchen füllen (je ca. 60g) und entweder

- In den Kühlschrank mindestens 1-2 Stunden, dann bei **180° 5 Minuten** lang backen
- Oder die Formen einfrieren und dann bei **200° ca. 15 Minuten** backen.

Das Innere soll dabei flüssig bleiben!

Vanilleeis (Englische Creme)

Dotter mit Maizena und Zucker schaumig rühren. Eine Schüssel mit kaltem Wasser vorbereiten.
Milch und Obers aufkochen, ein wenig von der Milch in die Dottermasse rühren und dann die Dotter in die Obersmilch einrühren. Erhitzen bis 84° („zur Rose“) und das Kochgeschirr sofort ins kalte Wasser stellen, damit die Mischung nicht weiter erhitzt wird.

Unter Rühren abkühlen und durch ein Sieb in ein geeignetes Gefäß abgessen. Gut verschliessen und in den Kühlschrank. Mit der Eismaschine cremig frieren. Auf Teller gemeinsam mit dem Schokoauf-
lauf portionieren und mit kleingehackten Nüssen und einem Minzenblatt vollenden.