



Dany Jacoby ist eine begeisterte Hobbybäckerin. Die Mitarbeiterin aus dem Club Haus Beim Kiosk in Schiffingen hat von ihrem Vater, einem Konditor, so manches gelernt.

Dessert aus Schokela

für 4 Personen

Zutaten

Moelleux:

- 300 g Butter
- 200 g schw. Schokolade
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 50 g Mehl
- Orangenblütencreme:
- 1 l Sahne
- 800 ml Milch
- 2 EL Orangenblüte
- 80 g Zucker
- 250 g Mascarpone
- 2 TL Agar-Agar

Schoko-Creme:

- 500 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 200 g Milkschokolade
- 60 g Zucker
- 2 TL Agar-Agar
- Glasur:
- 200 g Kochschokolade
- 2 EL Öl

Zubereitung

Für das Moelleux Butter und Schokolade in der Mikrowelle schmelzen. Zuerst den Zucker, dann die Eier nach und nach mit dem Schneebesen einrühren. Mehl mit dem Kochlöffel unterheben. Teig in eine feuerfeste Schüssel geben und bei 200°C 10 Minuten backen. Für die Creme Sahne, Milch, Orangenblüte, Zucker und Agar-Agar in einem Topf verrühren und 3 Minuten aufkochen. Etwas abkühlen lassen und den Mascarpone hinzugeben. Auf den Moelleux geben und im Kühlschrank fest werden lassen. Schoko-Creme-Zutaten in einen Topf geben, 3 Minuten aufkochen, etwas abkühlen lassen und über die erste Creme geben. Im Kühlschrank fest werden lassen. Die Kochschokolade mit dem Öl in der Mikrowelle schmelzen, auf die Creme geben und glattstreichen. Kreise ausstechen und auf einem Teller anrichten.



TRAU DECH

Sind Sie selbst ein eingefleischter Hobbykoch oder eine Hobbyköchin? Dann schicken Sie uns doch Ihr Lieblingsrezept (für vier Personen) an: Postfach 4, L-4501 Differdingen oder per Mail an: renee.ries@revue.lu. Wenn Sie uns ein interessantes Rezept zusenden, stellen wir es in dieser Rubrik vor. Als Geschenk erhalten Sie eine revue-Schürze mit der Aufschrift „Schaarf op Kachen“.

60

Rezepte

von 32

Köchen zusammengestellt

shop.revue.lu

