

SCHOKOLADE, DULCE DE LECHE, CANTUCCINI

Zarte Kruste. Flüssige Schokolade.

Für 2 Personen

dunkle Schokolade – 100 g	Eier – 2
Dulce de Leche (Milchkaramell) – 2 Esslöffel	feiner Zucker – 100 g Cantuccini zum Servieren

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und ohne Umrühren in einer hitzebeständigen, über einen Topf köchelndes Wasser gehängten Schüssel schmelzen lassen. Während die Schokolade flüssig wird, vorsichtig die Dulce de Leche unterrühren und die Herdplatte abschalten.

Die Eier in eine Schüssel geben und mit dem Zucker zu einer schaumigen Creme schlagen, am besten mit den Schneebesen eines Handmixers. Die Schokoladenmischung unterheben.

Mit einem Gummispatel in zwei Auflaufförmchen umfüllen und diese in eine Bratform setzen. So viel kochendes Wasser zugießen, dass die Förmchen halb im Wasser stehen, und 20 Minuten backen.

Mit Teelöffeln und – wenn Sie mögen – Cantuccini-Kekschen servieren.

- Sie brauchen nur zwei oder drei Runden mit dem Löffel, um die Dulce de Leche unter die Schokolade zu ziehen; nicht zu viel umrühren.
- Beim Backen entwickelt sich auf diesem Pudding eine zarte Kruste, während das Innere üppig cremig bleibt. Falls Sie ihn im Voraus machen wollen: Er bleibt ungefähr ein bis zwei Stunden so.
- Hitzebeständige Porzellanförmchen sind hierfür ideal; Sie können aber auch ofenfeste Tassen nehmen.
- Ich habe solche Schokoladenpuddings auch schon am nächsten Tag gegessen, dann sind sie wie dicke, karamellige Mousse au Chocolat.

