Betty Bossi

Eine Sünde wert

Schokoladepudding mit Kaffeelikör-Rahm

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 35 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.
Für 4 ofenfeste Puddingförmchen von je ca. 1½ dl (siehe Bestell-Tipp), gefettet, gezuckert

2½ dl	**Vollrahm**
100 g	**dunkle Schokolade,** fein gehackt
30 g	**Butter**
3	**frische Eigelbe**
3 EL	**Zucker**
4	**dunkle Schokolade-Truffes**
1 dl	**Espresso**
50 g	**Zucker**
2 EL	**Kaffeelikör** (z. B. Kahlua)
2 dl	**Doppelrahm**

1 — Rahm aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade und Butter beigeben, unter Rühren schmelzen.

2 — Eigelbe und Zucker in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Schokolademasse langsam darunterrühren, in die vorbereiteten Förmchen füllen, je ein Truffe eindrücken, mit Klarsichtfolie zudecken oder Deckel daraufsetzen.

3 — Garen im Wasserbad: Förmchen auf einen Lappen in eine ofenfeste Form stellen. Siedendes Wasser bis ⅔ Höhe der Förmchen einfüllen, ca. 35 Min. in der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens garen. Herausnehmen, auskühlen, ca. 2 Std. zugedeckt kühl stellen.

4 — Espresso mit dem Zucker und dem Kaffeelikör aufkochen, auf ca. ¾ dl einkochen.

5 — Pudding mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen, kurz ins heisse Wasser tauchen, auf Teller stürzen. Doppelrahm flaumig schlagen, mit dem Kaffeesirup darauf verteilen.

Tipp: Restliches Eiweiss tiefkühlen, für Weihnachtsguetzli (z. B. Zimtsterne) verwenden.

Portion: 828 kcal, F 68 g, Kh 47 g, E 7 g

Bestell-Tipp

Dank unserer neuen **Puddingförmli** aus hitzebeständigem, flexiblem Material und der intelligenten Stürzhilfe sind perfekt geformte, süsse und pikante Puddings ab sofort kein Problem mehr!

Rezept Betty Bossi
Betty Bossi Zeitung Nr. 08/2014
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch