


Herbaria

Schokoträume mit „Dunkler Diwan“



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Schokoträume mit „Dunkler Diwan“

Zutaten für 4 Personen:



(Zeit: 50 Min. / Backzeit: 15 Min. / Ziehzeit: 10 Min.)

Für die Kuchen: 120 g Zartbitter Schokolade (70%), 125 g Butter, 1 EL „Dunkler Diwan“, 2 Eier, 2 Eigelb, 150 g Rohrzucker, 75 g Mehl, Kakaopulver und etwas Butter für die Formen

Für die Sauce: 2 EL Berberitzenbeeren (oder getrocknete Cranberries), 2 EL Zitronensaft, 50 g Couscous, 100 g Rohrzucker, 3 EL Orangensaft, 1 Stk. Langpfeffer, 1 Herbaria Hochland-Nelke

Utensilien: Backpapier, 4 Dessertringe aus Edelstahl (10 cm Ø) oder vergleichbare feuerfeste Formen.

Zuerst die Berberitzen mit Zitronensaft mischen. 4 EL Zucker und 2 EL Wasser kochen, bis der Sirup klar wird. Berberitzen mit Zitronensaft zugeben. Abkühlen und durchziehen lassen.

Die Schokolade klein schneiden, mit 125 g Butter und 1 EL „Dunkler Diwan“ schmelzen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Eigelb, Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl unterrühren, die Schokoladenmasse unter die Mischung heben. Edelstahl-Ringe buttern und innen mit Kakaopulver austäuben. Jeden Ring auf ein etwa DIN A4 großes Stück Backpapier setzen, die Ränder jeweils nach innen umkrepeln, bis jeder Ring sicher in seinem „Backpapier-Nest“ sitzt. Die Ringe auf ein Backblech setzen, mit dem Teig füllen und bei 180 °C 15 Minuten backen.

Für die Sauce Couscous, 3 EL Zucker, Orangensaft, Langpfeffer und Nelke mit 100 ml Wasser aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen, evtl. die Konsistenz der Sauce zum Schluss mit Orangensaft regulieren. Schokoträume aus den Formen nehmen, mit Couscoussauce und Berberitzen anrichten.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
 Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

