

Caramel-Schokopudding an Kaffeesauce

(Volkmar, 2010 nach einem Grundrezept
von Alexander Frankhauser)



Schokopudding:

50 g Zucker

1 Prise Meersalz (fein)

1 Esslöffel Wasser

in einem kleinen Topf aufkochen lassen und caramelisieren.

Den Caramel in eine kleine rechteckige Form gießen, Boden bedecken.

2 ganze Eier

30 g Zucker

7 g (1 Briefchen) Bourbon-Vanillezucker

mit dem Schneebesen schaumig rühren,

20 g geriebene Haselnüsse

5 g Kokosraspeln

8 g (1 Briefchen) fein geriebene Bio-Orangenschale

25 g Kakaopulver

Zu der Masse geben und glatt rühren.

¼ l kalte Milch langsam unterrühren,

die flüssige Masse in die vorbereitete Form gießen.

Diese im Wasserbad bei 180°C 65 Minuten lang garen.

Danach Puddingform aus dem Wasserbad nehmen, auf ein trockenes Tuch setzen, die gestockte, oben angetrocknete Masse auf einen Teller stürzen.

Kaffee-Crème:

1/8 l Milch in einer kleinen Kasserolle aufkochen lassen,

2 Esslöffel fein gemahlene Kaffee einrühren von der Kochplatte nehmen und Einige Minuten ziehen lassen. Inzwischen

1 Eigelb vom Klar trennen, Klar beiseite geben, Eigelb mit

20 g Kristallzucker mit dem Handmixer in einer Metallschale schaumig rühren, die etwas abgekühlte Kaffeemilch während des Rührens ganz langsam zugeben und schließlich mit dem Schneebesen über Dampf eindicken.

Auf Dessertschalen oder -tellern erst die Sauce anrichten, den in fingerdicke Streifen geschnittenen Pudding vorsichtig aufsetzen, mit Marzipan-Röschen und Schlagschaum (Schlagobers / Sahne) dekorieren, mit Bourbon-Vanillezucker oder buntem Zuckerstreusel, evtl. frischer Zitronenmelisse ausfertigen.

Mag. Dr. Volkmar Ellmauthaler

Sachverständiger Medizinische Psychologie
Privatgutachter, (Kontroll-) Supervisor, OeVS
Beratung - Forschung - Lehre - Supervision

Kaposigasse Nr. 106 Haus 6 / 13
1220 WIEN
Autriche - Austria - Österreich

Tel./Fon: 0 (043) 699 10 900 802
UMTS: 0 (043) 699 18 131 068
info@medpsych.at
www.medpsych.at