

CHILI

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Chilirahm

430 g Butter
400 g Couverture (Kochschokolade)
260 g Kristallzucker
9 Stck. Eier
230 g Mehl
2 dl Vollrahm (steif schlagen)
etwas frische, feingehackte Chilischote



Zubereitung:

Butter und Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen.

Zucker und Eier schaumig rühren. Die beiden Massen vermischen und das Mehl unterheben.

Porzellankokotten ausbuttern und mehlieren (mit Mehl austäuben). Masse bis knapp unter den Rand einfüllen. Bei 200 C° 8-9 Minuten backen. Stürzen und gefällig auf Teller anrichten.

Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden, Kernen und Scheidenwände entfernen und fein hacken und mit dem Geschlagenen Rahm vermischen, Nocken formen und neben das Törtchen dressieren.

Ausgarnieren mit Chilifäden oder Pfefferminz.