Schokoladepudding mit Brioche

Kategorien: Backen, Buffets, Desserts, Single, Snacks, Überbacken
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

70 g dunkle Kuvertüre
70 g weiche Butter
80 g Zucker
6 Eigelbe
1 cl Stroh-Rum
6 Eiweiße
1 Prise Salz
40 g Mandeln (ohne Fett leicht angeröstet)
2 kleine Brioche-Brötchen

Außerdem: 1 große Auflaufform oder 4 kleine Förmchen
1 EL Butter
2 EL Zucker

Zubereitung

Die Kuvertüre klein hacken und im Wasserbad schmelzen.
Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
Die Form bzw. Förmchen ausbuttern, mit Zucker ausstreuen und im Kühlschrank kalt stellen.
Butter schaumig schlagen.
Die Eigelbe nach und nach dazugeben.
Dann Kuvertüre und Rum unterrühren.
Eiweiße mit Salz und einem Drittel des Zuckers steif schlagen und nach und nach den restlichen Zucker unterrühren.
Erst ein Drittel des Eischnees unter die Schokoladenmasse ziehen, dann den Rest, zum Schluss die Mandeln.

Brioche klein zupfen und unterheben.
Die Fettpfanne des Backofens mit Küchenpapier auslegen und so viel kochendes Wasser einfüllen, dass die Auflaufformen im Wasserbad stehen.
Die Form bzw. Förmchen dreiviertel hoch mit der Puddingmasse füllen, und ins Wasserbad setzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 30 - 40 Minuten garen.
Aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
Noch warm servieren.