



Schokotraumlasagne mit Orangenmond und Pistazienschnuppen

Zutaten:

2 Orangen
2 1/2 Eier
125g Zucker
25g Stärke
100g Kuvertüre
4 EL Schmand oder Sauerrahm
60g Butter
2 Orangen
Puderzucker
Konfitüre oder Marmelade
Pistazien



Zubereitung:

Beginnen Sie mit dem Soufflee. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Langsam anrühren, dann Geschwindigkeit zugeben. Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Bitte Wasser nicht kochen lassen, sonst gerinnt Ihnen die Schokolade. Nun zwei Orangen ganz sauber schälen und mit dem Messer das Innere der Fruchtwaben abteilen. Entweder mit Orangenlikör oder ordentlich Puderzucker marinieren. Stellen Sie in Ihre Muffinform Silikonförmchen oder Papierförmchen. Parallel die flüssige Kuvertüre und die Stärke zu Ihrer Masse. Die Eier hinzugeben und die zweite Hälfte des Zuckers. Vom halben Ei nehmen Sie bitte das Eigelb. Ordentlich durchrühren. Die Förmchen mit Zucker pudern. Nun die flüssige, gerührte Masse in die Förmchen füllen. Ab damit in den Ofen bei ca. 210°C Umluft. Für einen flüssigen Kern lassen Sie die Törtchen nur 8-9 Minuten im Ofen. Um Schnittfestigkeit zu erreichen bitte 12-13 Minuten. Wir wollen Schnittfestigkeit. Also, nehmen Sie nach 13 Minuten Ihre Kuchen aus dem Ofen. Zweimal durchschneiden und mit Marmelade bestreichen, lagig, wie bei einer Lasagne. Parallel vermischen Sie bitte den Schmand mit ordentlich Puderzucker oder Zucker. Gut vermengen und einen guten Klacks auf die Teller geben. Darauf die Törtchen setzen. Die Orangenfilets mit den Pistazien und noch etwas Zucker verrühren. Dazu anrichten. Das perfekte Dessert.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)